ANGELO PO

PIASTRA DI COTTURA + 2 FUOCHI APERTI + FORNO
COOKING PLATE + 2 OPEN BURNERS + OVEN
KOCHPLATTE + 2 OFFENE FLAMMEN + BACKOFEN
PLAQUE DE CUISSON + 2 FEUX VIFS + FOUR
PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS ABIERTOS + HORNO

1G1FAPG

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano IT
English GB
Deutsch DE
Français FR
Español ES

Ed.0 01/2005

CE 3035671

C:\3960\9300.fm

INDICE

	rif.	capitoli	pag.
1ª PARTE	0	INFORMAZIONI PER IL LETTORE	3
	1	INFORMAZIONI GENERALI	3
	2	INFORMAZIONI TECNICHE	4
	3	SICUREZZA	6
	4	USO E FUNZIONAMENTO	7
	5	MANUTENZIONI	10
	6	GUASTI	12
2ª PARTE	7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	13
	8	REGOLAZIONI	16
	9	SOSTITUZIONI PARTI	19
		ALLEGATI	I÷VIII

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento bruciatore piastra, 8
Accensione e spegnimento bruciatori di piano, 8
Accensione e spegnimento forno, 9
Accessori a richiesta, 6
Alimentazione, trasformazione, 15
Allacciamento gas, 15
Apparecchiatura e costruttore, identificazione, 3
Apparecchiatura, collaudo, 16
Apparecchiatura, descrizione generale, 4
Apparecchiatura, dismissione, 22
Apparecchiatura, inattività prolungata, 9
Apparecchiatura, installazione, 14
Apparecchiature in batteria, montaggio, 14
Aria primaria bruciatore di piano, regolazione, 18
Assistenza, modalità di richiesta, 4

B Bruciatore di piano, regolazione aria primaria, 18
Bruciatore di piano, sostituzione ugello, 20
Bruciatore di piano, sostituzione ugello spia pilota, 21
Bruciatore forno, sostituzione ugello, 20
Bruciatore forno, sostituzione ugello spia pilota, 21
Bruciatore piastra, accensione e spegnimento, 8
Bruciatore piastra, sostituzione ghiera aria, 22
Bruciatore piastra, sostituzione ugello, 20
Bruciatore piastra, sostituzione ugello spia pilota, 21

Bruciatori di piano, accensione e spegnimento, 8
Bruciatori di piano, regolazione minimo rubinetto valvolato gas, 17
Bruciatori e piano di cottura, pulizia, 11

C Collaudo apparecchiatura, 16
Comandi, descrizione, 7
Consigli per l'uso, 9
Controllo pressione gas, 12
Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 3

D Dati tecnici, 5
Descrizione comandi, 7
Descrizione generale apparecchiatura, 4
Disimballo e imballo, 13
Dismissione apparecchiatura, 22
Dispositivi di sicurezza, 5

F Forno, accensione e spegnimento, 9
Forno, pulizia, 11
Forno, regolazione minimo rubinetto valvolato gas, 18
Forno, sostituzione ugello bruciatore, 20

G Gas, allacciamento, 15
Guasti, ricerca, 12

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 3
Imballo e disimballo, 13
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 9
Ingrassaggio rubinetto gas, 19
Installazione apparecchiatura, 14
Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 13
Installazione parti smontate, 14

L Livellamento, 14

M Manutenzione, raccomandazioni per la, 10
Minimo rubinetto valvolato gas bruciatori di piano, regolazione, 17
Minimo rubinetto valvolato gas forno, regolazione, 18
Minimo rubinetto valvolato gas piastra, regolazione, 16
Modalità di richiesta assistenza, 4
Montaggio apparecchiature in batteria, 14
Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 13
Movimentazione e sollevamento, 13

N Norme per la sicurezza, 6

P Parti smontate, installazione, 14
Piano di cottura e bruciatori, pulizia, 11
Piastra aria bruciatore forno, sostituzione, 22
Piastra, accensione e spegnimento bruciatore, 8
Piastra, pulizia, 11
Piastra, regolazione minimo rubinetto valvolato gas, 16
Piastra, sostituzione ugello bruciatore, 20
Pressione gas, controllo, 12
Pulizia forno, 11
Pulizia piano di cottura e bruciatori, 11
Pulizia piastra, 11
Pulizia, raccomandazioni per la, 10

R Raccomandazioni per l'uso, 7
Raccomandazioni per la manutenzione, 10
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 13
Raccomandazioni per la pulizia, 10
Raccomandazioni per la sostituzione parti, 19
Raccomandazioni per le regolazioni, 16
Regolazione aria primaria bruciatore di piano, 18

IT

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.
Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2002 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

Regolazione minimo rubinetto valvolato gas bruciatori di piano, 17
Regolazione minimo rubinetto valvolato gas forno, 18
Regolazione minimo rubinetto valvolato gas piastra, 16
Regolazioni, raccomandazioni per le, 16
Ricerca guasti, 12
Rubinetto gas, ingrassaggio, 19
Rubinetto valvolato gas bruciatori di piano, regolazione minimo, 17
Rubinetto valvolato gas forno, regolazione minimo, 18
Rubinetto valvolato gas piastra, regolazione minimo, 16

S Scopo del manuale, 3
Segnali di sicurezza e informazione, 5
Sicurezza e informazione, segnali di, 5
Sicurezza, dispositivi di, 5
Sicurezza, norme per la, 6
Sollevamento e movimentazione, 13
Sostituzione ghiera aria bruciatore piastra, 22
Sostituzione parti, raccomandazioni per la, 19
Sostituzione ugello bruciatore di piano, 20
Sostituzione ugello bruciatore forno, 20
Sostituzione ugello bruciatore piastra, 20
Sostituzione ugello spia pilota bruciatore di piano, 21
Sostituzione ugello spia pilota bruciatore forno, 21
Sostituzione ugello spia pilota bruciatore piastra, 21
Spegnimento e accensione bruciatore piastra, 8
Spegnimento e accensione bruciatori di piano, 8
Spegnimento e accensione forno, 9
Spia pilota bruciatore di piano, sostituzione ugello, 21
Spia pilota bruciatore forno, sostituzione ugello, 21
Spia pilota bruciatore piastra, sostituzione ugello, 21

T Trasformazione alimentazione, 15
Trasporto, 13

U Ugello bruciatore di piano, sostituzione, 20
Ugello bruciatore forno, sostituzione, 20
Ugello bruciatore piastra, sostituzione, 20
Ugello spia pilota bruciatore di piano, sostituzione, 21
Ugello spia pilota bruciatore forno, sostituzione, 21
Ugello spia pilota bruciatore piastra, sostituzione, 21
Uso, raccomandazioni per, 7

IT

INFORMAZIONI PER IL LETTORE 0

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è suddiviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

INFORMAZIONI GENERALI 1

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiana) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.
Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

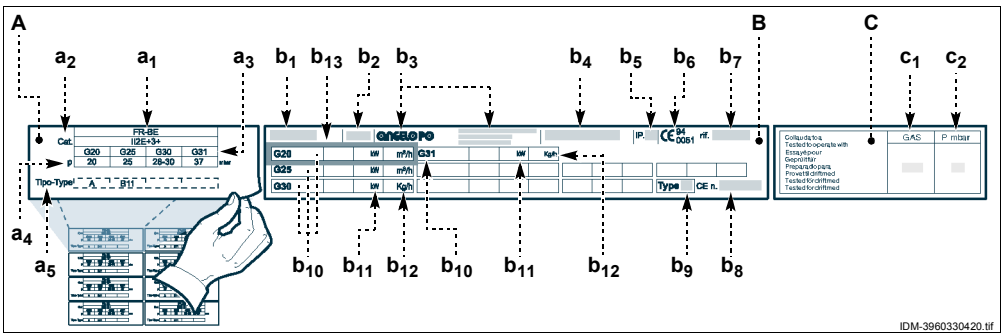
IT

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa complementare

a_1) Paese di utilizzo
a_2) Categoria apparecchiatura
a_3) Tipo di gas
a_4) Pressione gas
a_5) Tipo di scarico fumi



C1396093300.fm

B) Targa di identificazione
b_1) Modello apparecchiatura
b_2) Tipo di personalizzazione
b_3) Identificazione costruttore
b_4) Numero di matricola
b_5) Indice di protezione
b_6) Marcatura CE di conformità
b_7) Norma di riferimento
b_8) Numero certificato CE
b_9) Tipo famiglia prodotto
b_{10}) Tipo di gas
b_{11}) Potenza dichiarata
b_{12}) Consumo gas
b_{13}) Indicatore gas collaudo
C) Targa gas collaudo
c_1) Tipo di gas
c_2) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta (**A**), a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).
Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta (**C**) e applicare l'indicatore (**b_{13}**) sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati. Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE 2

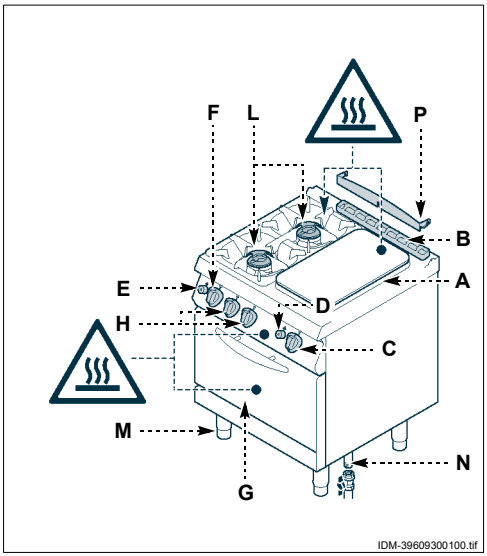
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La piastra di cottura con fuochi aperti e con forno, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti, nell'ambito della ristorazione professionale.

IT

Organi principali

A) Piastra di cottura; realizzata in acciaio inox.
B) Scarico fumi; per evacuare i fumi generati dal bruciatore.
C) Manopola comando bruciatore piastra; per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore della piastra.
D) Accensione piezoelettrica; per accendere il bruciatore della piastra.
E) Accensione piezoelettrica; per accendere il bruciatore del forno.
F) Manopola comando forno; per regolare l'alimentazione gas del bruciatore del forno.
G) Forno termostatico; realizzato in acciaio e completo di porta a tenuta con maniglia atermica.
H) Manopole comando bruciatori di piano; per regolare l'alimentazione gas dei bruciatori.
L) Bruciatori di piano; realizzati in ghisa smaltata, possono fornire potenze variabili in funzione della loro dimensione.



M)Piedi registrabili; per consentire un perfetto livellamento dell'apparecchiatura.

N)Attacco alimentazione gas; per allacciare l'alimentazione del gas.

P)Protezione scarico fumi; per proteggere lo scarico fumi dai residui di cottura.

DATI TECNICI

Vedi "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

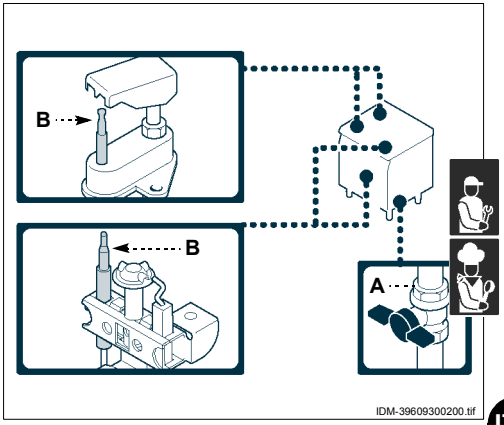
L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Rubinetto alimentazione gas; per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.

B)Termocoppia di sicurezza; blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



IDM-39609300200.tif

IT

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targhetta marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

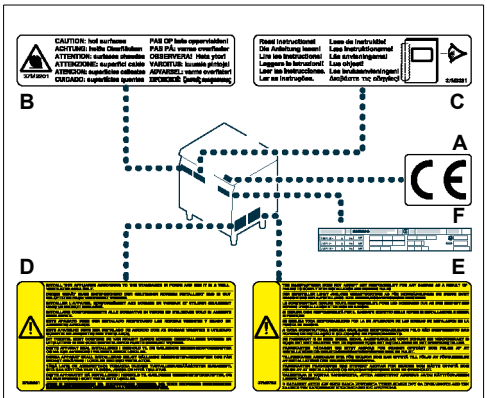
B)Pericolo di scottatura: attenzione alle superfici calde.

C)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento leggere attentamente il manuale.

D)Pericolo generico: descrive l'avvertenza da rispettare in fase di installazione e messa in funzione.

E)Pericolo generico: descrive l'avvertenza da rispettare in fase di installazione.

F)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

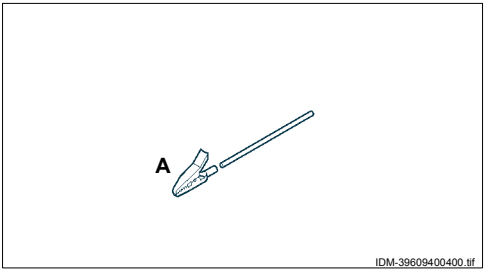


IDM-39609300300.tif

C1396093001m

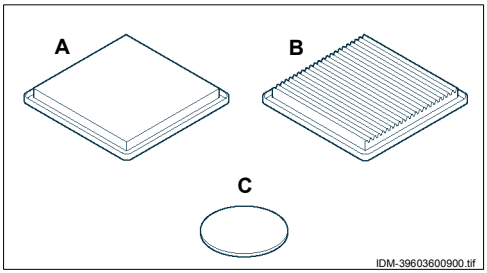
DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione.
A)"Kit" accensione manuale spia pilota.



ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.
A)Piastra bistecchiera liscia.
B)Piastra bistecchiera rigata.
C)Piastra di riduzione.
D)"Kit" trasformazione gas.



SICUREZZA 3

IT

NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza. Un po' di tempo dedicato alla lettura risparmierà spiacevoli incidenti; è sempre troppo tardi ricordarsi di quello che si sarebbe dovuto fare quando ciò è già accaduto.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando nel modo più assoluto quelli infiammabili o che

contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

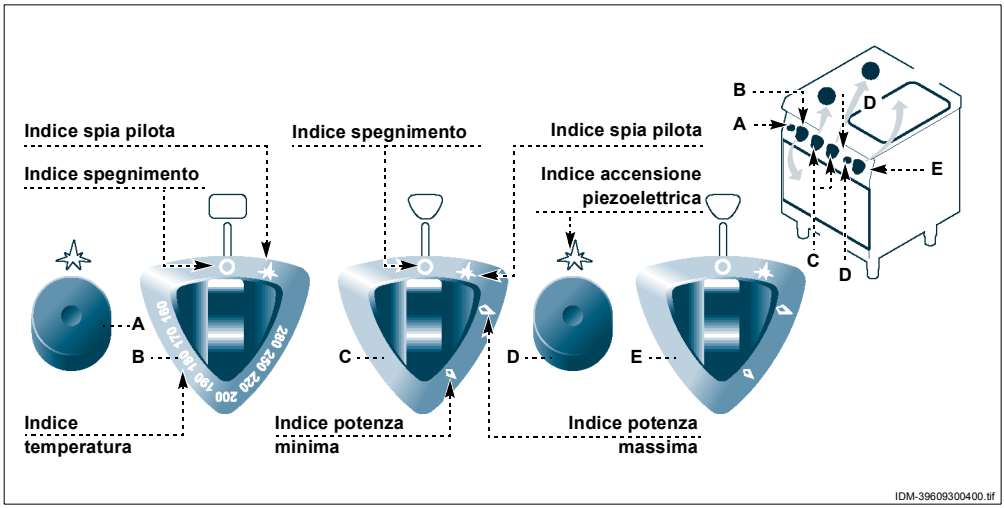
USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivante dall'uso di apparecchiature, dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.
Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI



Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Pomello accensione piezoelettrica: per accendere la spia pilota del forno.

B) Manopola comando forno: per accendere spegnere e regolare il bruciatore del forno.

C) Manopola comando bruciatore di piano: per accendere spegnere e regolare il bruciatore di piano corrispondente.

D) Pomello accensione piezoelettrica: per accendere la spia pilota della piastra.

E) Manopola comando bruciatore piastra: per accendere, spegnere e regolare il relativo bruciatore e spia pilota.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE PIASTRA

Accensione

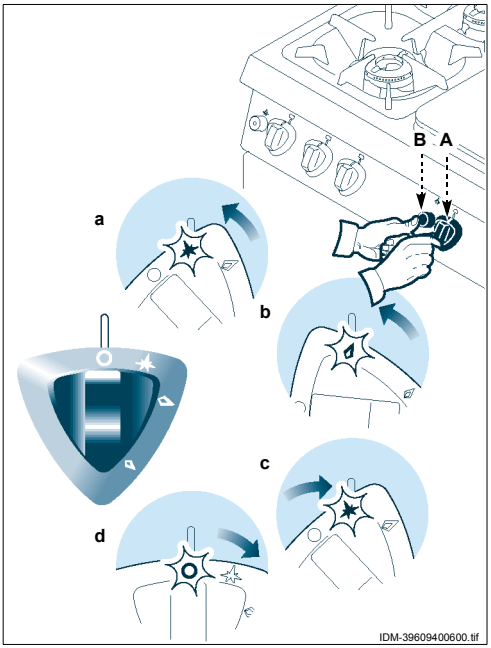
Nota: alla prima accensione lavare la piastra per togliere il grasso protettivo ed ogni eventuale impurità, quindi accendere l'apparecchiatura ed effettuare un preriscaldamento di circa 1 ora alla potenza minima.

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.

2 - Premere e ruotare la manopola (**A**) in senso antiorario (pos. **a**) e contemporaneamente agire ripetutamente sull'accensione piezoelettrica (**B**) per accendere la spia pilota. Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.

3 - Ruotare la manopola (**A**) in senso antiorario (pos. **b**) per accendere il bruciatore.

Nota: ruotare gradualmente la manopola (A) in senso antiorario per regolare la potenza della fiamma fino al valore minimo.



Spegnimento

1 - Ruotare la manopola (**A**) in senso orario (pos. **c**) per spegnere il bruciatore.

Nota: la spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.

2 - Ruotare la manopola (**A**) in senso orario (pos. **d**) per spegnere la spia pilota.

3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.

IT

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI DI PIANO

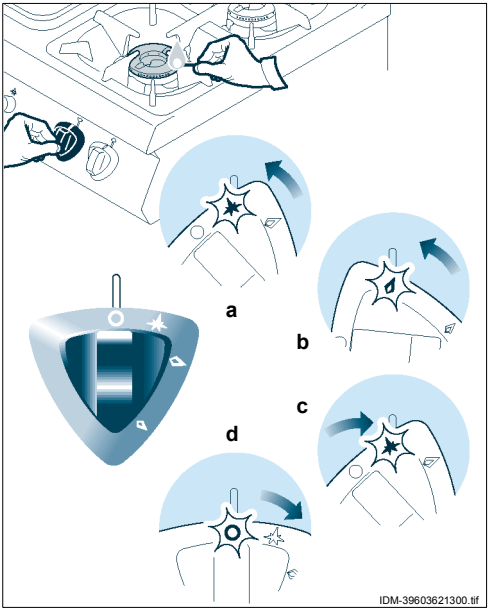
Accensione

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.

2 - Premere e ruotare la manopola in senso antiorario (pos. **a**) per accendere la spia pilota. Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.

3 - Ruotare la manopola in senso antiorario (pos. **b**) per accendere il bruciatore.

Nota: ruotare gradualmente la manopola in senso antiorario per regolare la potenza della fiamma fino al valore minimo.



Spegnimento

1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **c**) per spegnere il bruciatore.

Nota: la spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.

2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **d**) per spegnere la spia pilota.

3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO FORNO

Accensione

Nota: alla prima accensione eseguire una fase di preriscaldamento adeguato.

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.

2 - Premere e ruotare la manopola in senso antiorario (pos. **a**) e contemporaneamente agire ripetutamente sull'accensione piezoelettrica (**A**) per accendere la spia pilota. Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.

Nota: l'accensione della spia pilota può essere effettuata anche manualmente attraverso il portello (B).

3 - Ruotare la manopola in senso antiorario (pos. **b**) fra i 100°C e i 300°C e attendere il tempo di preriscaldamento prima di utilizzare il forno (vedi tabella).

Temperatura °C	100	135	165	195	220	245	265	>300
Tempo in minuti	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'	22'

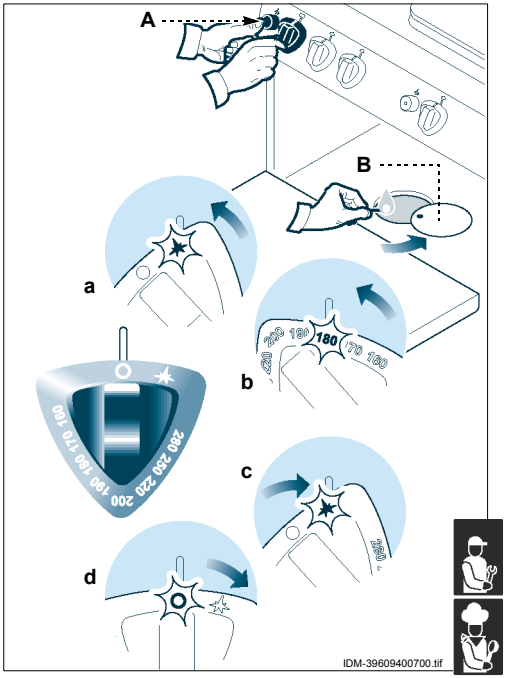
Spegnimento

1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **c**) per spegnere il bruciatore.

Nota: la spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.

2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **d**) per spegnere la spia pilota.

3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.



IT

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1 - chiudere il rubinetto alimentazione gas;

2 - pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe;

3 - cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox;

4 - eseguire tutte le operazioni di manutenzione;

5 - ricoprire l'apparecchiatura con un involucro lasciando alcune fessure per la circolazione dell'aria.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

– utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore;

– evitare di graffiare o urtare con oggetti la superficie della piastra per non alterarne le caratteristiche e garantire l'igiene dei cibi lavorati;

– evitare di versare acqua sulla piastra quando è calda, dato che lo sbalzo termico potrebbe danneggiare la superficie della piastra di cottura;

– verificare il corretto posizionamento della suola del forno;

– verificare che il portello di ispezione sia chiuso;

– eseguire una fase di preriscaldamento prima di utilizzare il forno;

– evitare di utilizzare il forno con la porta parzialmente aperta;

– utilizzare, per la cottura nel forno, le guide superiori per le torte e le guide inferiori per gli arrosti.

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza effettuando le operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Una buona manutenzione consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:
- la piastra (vedi pag. 11);
- il piano di cottura (vedi pag. 11);
- i bruciatori di piano (vedi pag. 11);
- il forno (vedi pag. 11);
- l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 10).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:
- controllo pressione gas e tenuta impianto;
- verifica efficienza termocoppia di sicurezza;
- verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia;
- eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas (vedi pag. 19).

RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

IT

Considerando che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene, mantenendo costantemente pulita la l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

2 - Risciacquare le superfici con acqua potabile a asciugarle. Non utilizzare getti d'acqua in pressione.

3 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosovi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

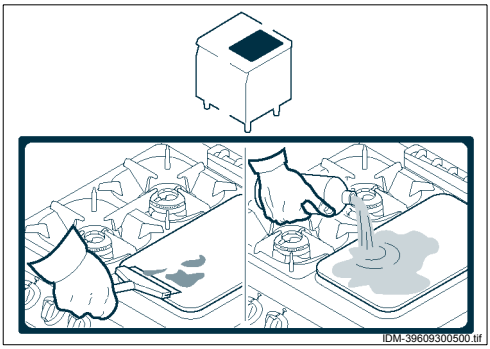
4 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.

5 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
2 - Utilizzare una spatola per rimuovere i residui di cottura dalla piastra.
3 - Cospargere la piastra con un prodotto sgrassante idoneo e lasciarlo agire per alcuni minuti.
4 - Pulire accuratamente la piastra con una spugna, risciacquare abbondantemente ed asciugare.



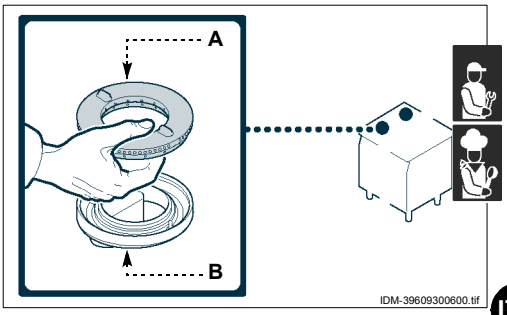
Importante

Risciacquare accuratamente la piastra di cottura per rimuovere ogni residuo del detergente sgrassante, ed evitare la formazione di macchie ed aloni al successivo riutilizzo della piastra.

PULIZIA PIANO DI COTTURA, BRUCIATORI E PIASTRE BISTECCHIERA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Smontare lo spartifiamma (**A**).
2 - Pulire accuratamente il bruciatore (**B**) e lo spartifiamma e verificare che i suoi fori non siano ostruiti.
Nota: effettuare periodicamente la pulizia dell'asola d'accensione sul bruciatore.
3 - Pulire il piano di cottura.



Importante

La piastra bistecchiera viene a contatto con gli alimenti; dopo l'uso, è necessario pulirla con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

4 - Asciugare le superfici e rimontare i componenti.

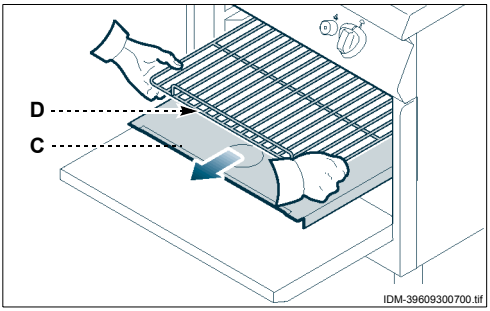
Cautela - Avvertenza

Non versare acqua o far cadere sporcizia all'interno del bruciatore, per non provocare il malfunzionamento del bruciatore stesso o l'otturazione dell'ugello.

PULIZIA FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Estrarre la suola (**C**) e la griglia (**D**) dal forno e pulirle accuratamente.
2 - Pulire le parti interne del forno da eventuali incrostazioni che possano pregiudicarne il corretto funzionamento.
3 - Asciugare le superfici e rimontare i componenti.

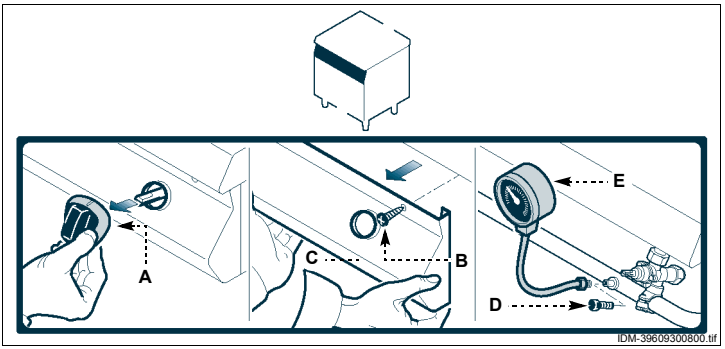


IT

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Svitare la vite (**D**) della presa di pressione.
5 - Collegare il manometro (**E**) alla presa di pressione.
6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.



7 - Accendere un bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma massima (vedi pag. 8) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
8 - Spegnere il bruciatore, scollegare il manometro e ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.

GUASTI 6

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

IT

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota si accende ma il bruciatore rimane spento.		Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	Contattare il servizio assistenza.
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento del rubinetto valvolato gas.	Contattare il servizio assistenza.

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

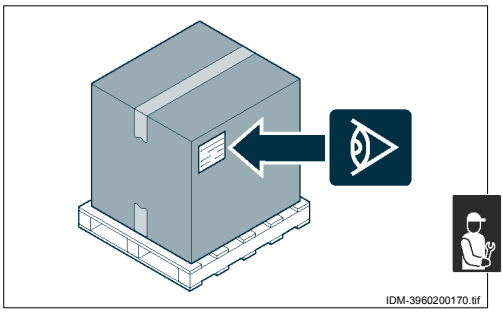
Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

Colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

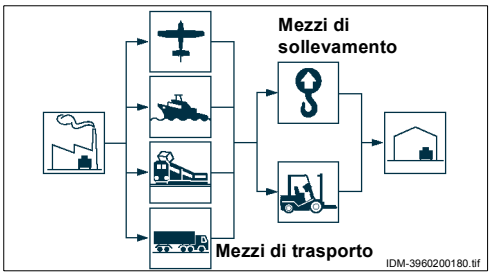
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, limitando gli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



TRASPORTO

Il trasporto, in funzione anche del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



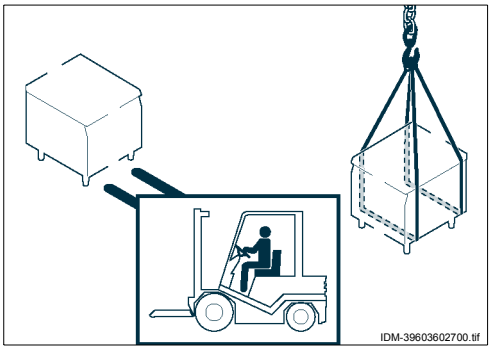
IT

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.
Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.



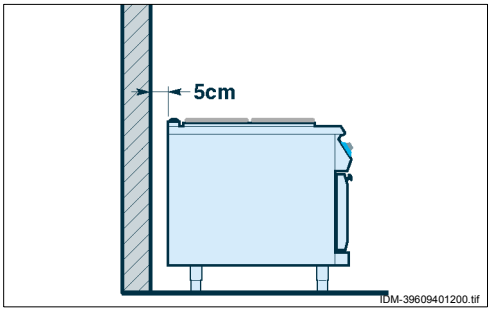
C1396093300.fm

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l’incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

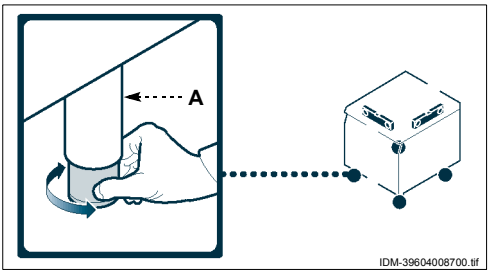
Se necessario, individuare l’esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme tracciando le coordinate per posizionarle correttamente.



Effettuare l’installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.

INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

L'apparecchiatura viene consegnata con alcuni componenti smontati; in fase di installazione procedere al loro montaggio. In particolare, montare i piedi di appoggio (**A**).



LIVELLAMENTO

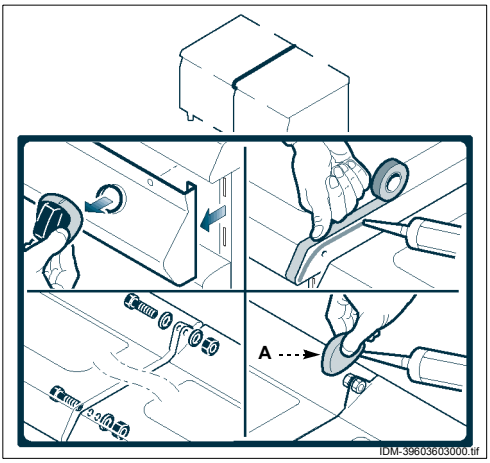
Agire sui piedi di appoggio (**A**) per livellare l’apparecchiatura.

IT

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

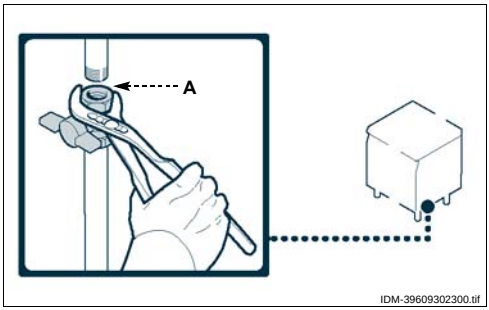
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Smontare i cruscotti.
2 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
3 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
4 - Accostare le apparecchiature.
5 - Collegare le apparecchiature con gli elementi di fissaggio.
6 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
7 - Applicare all’interno del coperchio (**A**), il sigillante e montare per coprire la zona di fissaggio.



ALLACCIAMENTO GAS

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione (**A**), per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.



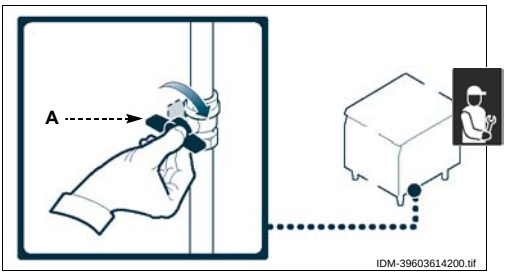
Importante

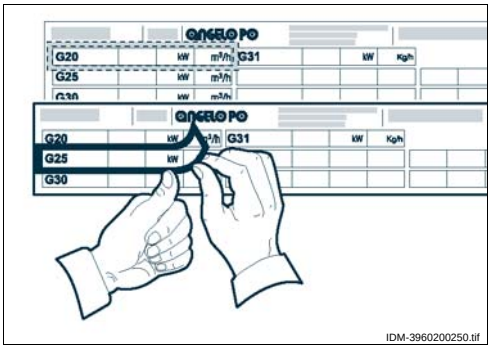
Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.
Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas (**A**).
2 - Sostituire l'ugello del bruciatore della piastra (vedi pag. 20).
3 - Sostituire l'ugello della spia pilota del bruciatore della piastra (vedi pag. 21).
4 - Sostituire gli ugelli dei bruciatori di piano (vedi pag. 20).
5 - Sostituire gli ugelli delle spie pilota dei bruciatori di piano (vedi pag. 21).
6 - Sostituire l'ugello del bruciatore del forno (vedi pag. 20).
7 - Sostituire l'ugello della spia pilota del bruciatore del forno (vedi pag. 21).
8 - Sostituire se necessario la ghiera del bruciatore del forno .
9 - Regolare il minimo sul rubinetto valvolato gas della piastra dei bruciatori di piano e del forno (vedi pag. 16/18).
10 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.





Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.

IT

C139609300_1.fm

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1 - aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti;
2 - verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 15);
3 - verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore della piastra dei bruciatori di piano e del bruciatore del forno;
4 - verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 16/18);
5 - verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza;
6 - verificare che non vi siano perdite di gas;
7 - verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

IT

Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS PIASTRA

Importante

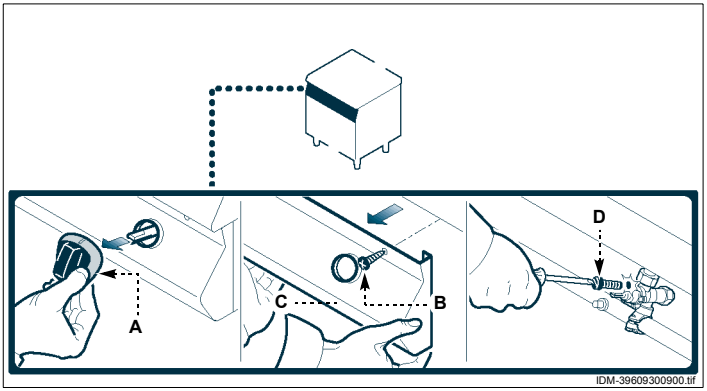
Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 15). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Estrarre l'iniettore (**D**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).

Nota: dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.

5 - Rimontare il cruscotto (**C**) e la manopola (**A**) ad operazione ultimata.



REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS BRUCIATORI DI PIANO

Informazioni

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 15). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

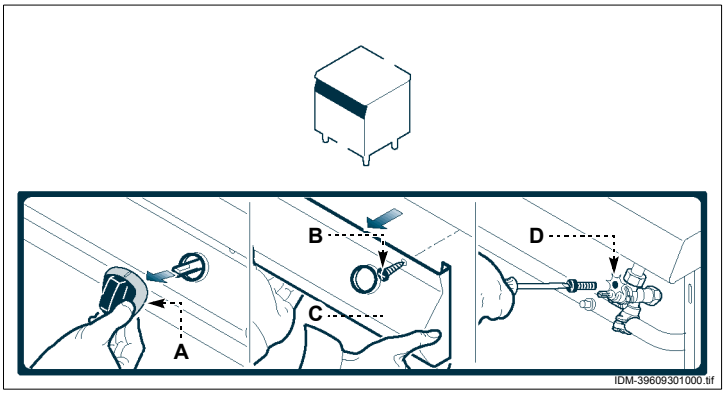
IT

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Estrarre l'iniettore (**D**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).

Nota: dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.

5 - Rimontare il cruscotto (**C**) e la manopola (**A**) ad operazione ultimata.



C1396093O0.fm

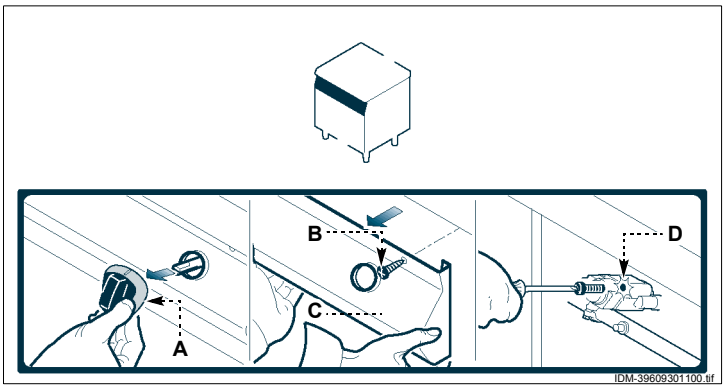
REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS FORNO

Importante

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 15). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Estrarre l'iniettore (**D**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
Nota: dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
5 - Rimontare il cruscotto (**C**) e la manopola (**A**) ad operazione ultimata.

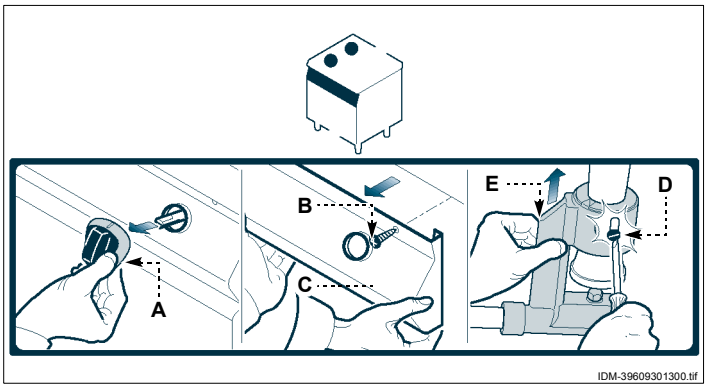


IT

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE DI PIANO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

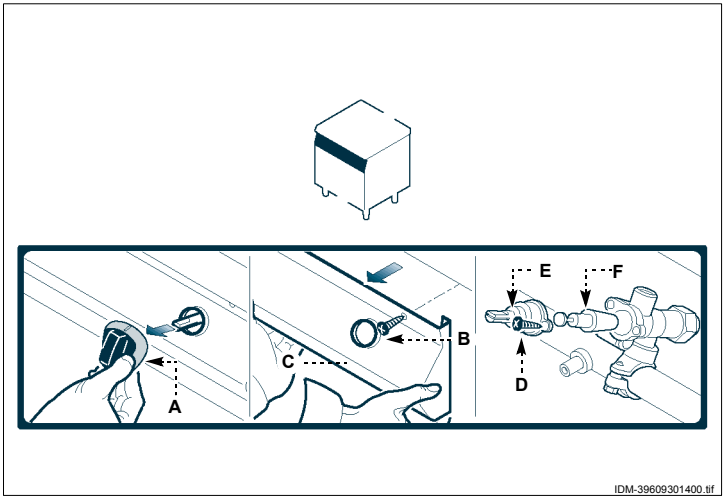
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Allentare la vite (**D**) e sollevare il supporto bruciatore (**E**) fino a battuta.
5 - Stringere la vite (**D**) e ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



INGRASSAGGIO RUBINETTO GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Svitare le viti (**D**) ed estrarre la calotta (**E**).
5 - Sfilare il cono (**F**).
6 - Pulire il cono (**F**) e anche la sua sede.
7 - Cospargere di grasso il cono (**F**), inserirlo nella sua sede e ruotarlo alcune volte.
8 - Sfilare il cono (**F**) per eliminare il grasso in eccedenza.
9 - Rimontare il cono (**F**), la calotta (**E**), il cruscotto (**C**) e la manopola (**A**).



SOSTITUZIONE PARTI 9 IT

RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

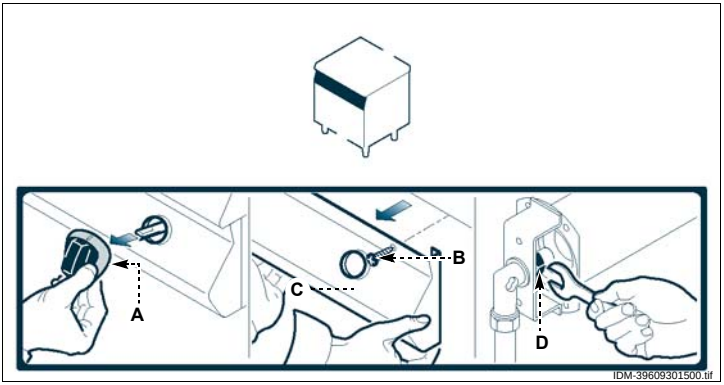
Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.

Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

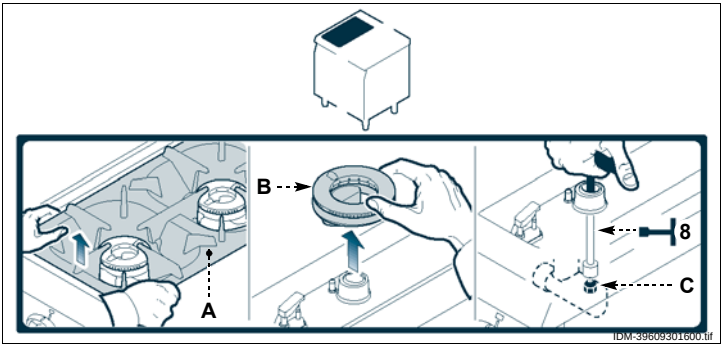
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Svitare l'ugello (**D**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Rimontare il cruscotto (**C**) e la manopola (**A**).



SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PIANO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Asportare la griglia (**A**).
3 - Sfilare il bruciatore (**B**).
4 - Svitare l'ugello (**C**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Riposizionare il bruciatore e la griglia.

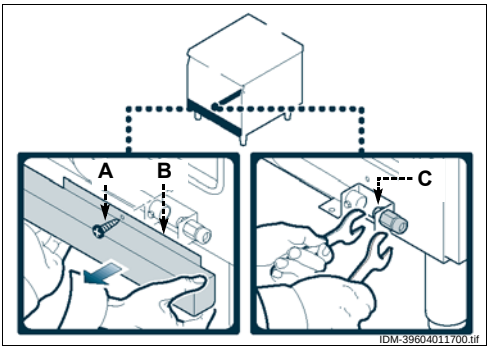


IT

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

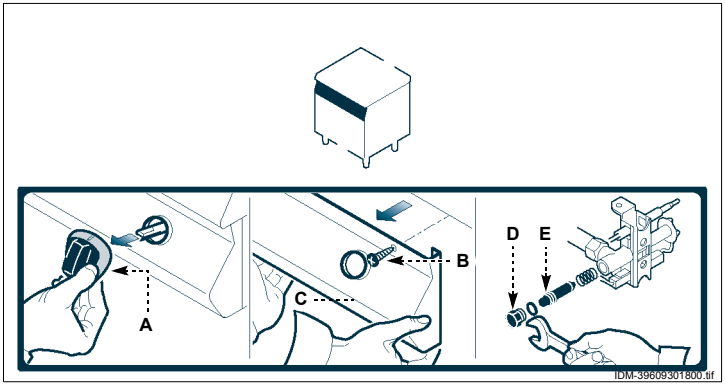
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti (**A**) e smontare il cruscotto (**B**).
3 - Svitare l'ugello (**C**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
4 - Rimontare il cruscotto (**B**).



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

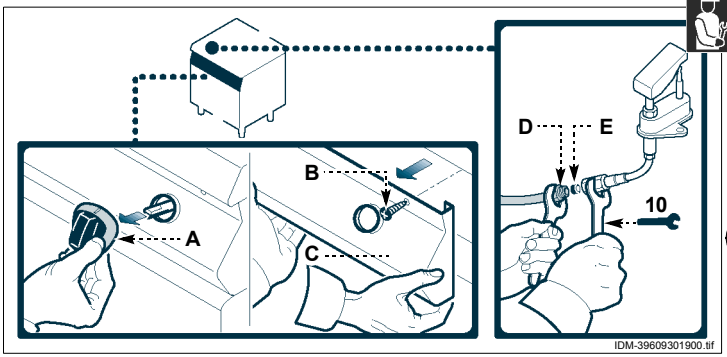
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Svitare il raccordo (**D**).
5 - Estrarre l'ugello (**E**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
6 - Riavvitare il raccordo (**D**).
7 - Rimontare il cruscotto (**C**) e la manopola (**A**) ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE DI PIANO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Smontare il tubo (**D**).
5 - Estrarre l'ugello (**E**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
6 - Rimontare il tubo (**D**), il cruscotto (**C**) e le manopole di comando (**A**).

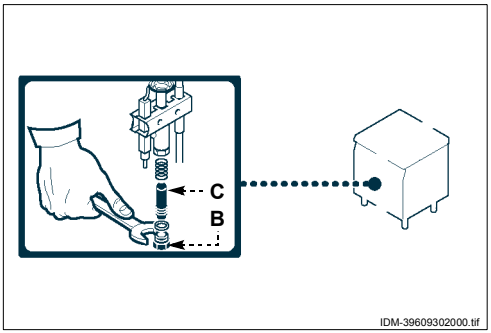


IT

SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Accedere alla spia pilota attraverso l'apertura situata sotto l'apparecchiatura.
2 - Svitare il tappo (**B**).
3 - Estrarre l'ugello (**C**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
4 - Rimontare il tappo (**B**).

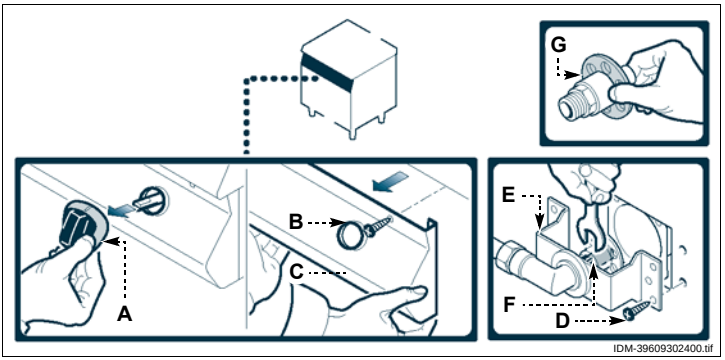


SOSTITUZIONE GHIERA ARIA BRUCIATORE PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare la manopola (**A**).
3 - Svitare le viti (**B**) e smontare il cruscotto (**C**).
4 - Svitare le viti (**D**) per smontare il supporto (**E**)
5 - Svitare ed estrarre l'ugello (**F**) del bruciatore.
6 - Sostituire la ghiera (**G**) con quella adatta al tipo di gas utilizzato come indicato in tabella.

Nota: rimontare la ghiera portandola in battuta contro il foro di ingresso del bruciatore.



Famiglia GAS	Ghiera aria
II (G 20-25)	ø30 - 6 fori § 6,50 mm
III (G 30-31)	ø30 - 9 fori § 6,25 mm

7 - Rimontare l'ugello (**F**), il supporto (**E**) e il cruscotto (**C**) ad operazione ultimata.

DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

IT

CONTENTS

	ref.	chapters	page
1st PART	0	INFORMATION FOR THE READER	3
	1	GENERAL INFORMATION	3
	2	TECHNICAL INFORMATION	4
	3	SAFETY	6
	4	USE AND OPERATION	7
	5	SERVICING	10
	6	FAULT	12
2nd PART	7	HANDLING AND INSTALLATION	13
	8	ADJUSTMENTS	16
	9	REPLACING PARTS	19
		ANNEXES	I÷VIII

INDEX

A Adjusting gas control valve minimum setting (top burners), 17
Adjusting oven gas control valve minimum setting, 18
Adjusting plate gas control valve minimum setting, 16
Adjusting top burner primary air, 18
Adjustments, recommendations for, 16
Appliance and constructor, identification, 3
Appliance, decommissioning, 22
Appliance, general description, 4
Appliance, installation, 14
Appliance, lengthy downtimes, 9
Appliance, testing, 16
Appliances in banks, assembly, 14
Assembly appliances in banks, 14

C Checking gas pressure, 12
Cleaning hob and top burners, 11
Cleaning oven, 11
Cleaning the plate, 11
Cleaning, recommendations for, 10
Connection, gas, 15
Constructor and appliance, identification, 3
Controls, description, 7
Conversion of gas supply, 15

D Decommissioning the appliance, 22
Description of controls, 7
Dismantled parts, installation, 14

F Faults, troubleshooting, 12

G Gas control valve (top burners), adjusting minimum setting, 17
Gas control valve minimum setting (top burners), adjustment, 17
Gas pressure, checking, 12
Gas supply, conversion, 15
Gas tap, greasing, 19
Gas, checking pressure, 12
Gas, connection, 15
General description of appliance, 4
Greasing the gas tap, 19

H Handling and installation, recommendations for, 13
Handling and lifting, 13
Hob and top burners, cleaning, 11

I Identification of constructor and appliance, 3
Installation and handling, recommendations for, 13
Installation of appliance, 14
Installation of dismantled parts, 14

L Lengthy downtimes of appliance, 9
Levelling, 14
Lifting and handling, 13

N Nozzle of plate burner pilot light, replacement, 21
Nozzle of plate burner, replacement, 20
Nozzle of top burner pilot light, replacement, 21
Nozzle of top burner, replacement, 20

O Optional accessories, 6
Oven burner nozzle, replacement, 20
Oven burner pilot light, replacing nozzle, 21
Oven burner, nozzle replacement, 20
Oven burner, pilot light nozzle, replacement, 21
Oven burner, replacing pilot light nozzle, 21
Oven gas control valve minimum setting, adjustment, 18
Oven gas control valve, adjusting minimum setting, 18
Oven, adjusting gas control valve minimum setting, 18
Oven, cleaning, 11
Oven, switching off and on, 9
Oven, switching on and off, 9

P Packaging and unpacking, 13
Plate burner nozzle, replacement, 20
Plate burner pilot light, nozzle replacement, 21
Plate burner, replacing pilot light nozzle, 21
Plate burner, switching on and off, 8
Plate gas control valve minimum setting, adjustment, 16
Plate gas control valve, adjusting minimum setting, 16
Plate, adjusting gas control valve minimum setting, 16
Plate, cleaning, 11
Plate, replacing burner nozzle, 20
Plate, switching burner on and off, 8
Procedure for requesting service, 4
Purpose of the manual, 3

R Recommendations for adjustments, 16
Recommendations for cleaning, 10

GB

Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden.
The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
© 2002 - Authors of texts, illustrations and paging: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

Replacing oven burner air bushing, 22
Replacing oven burner pilot light nozzle, 21
Replacing plate burner air bushing, 22
Replacing the oven burner nozzle, 20
Replacing the plate burner nozzle, 20
Replacing the plate burner pilot light nozzle, 21
Replacing the top burner nozzle, 20
Replacing the top burner pilot light nozzle, 21

S Safety and information signs, 5
Safety and information, signs relating to, 5
Safety devices, 5
Safety regulations, 6
Safety, devices for, 5
Safety, regulations for, 6
Service, procedure for requesting, 4
Servicing, recommendations for, 10
Switching the oven on and off, 9
Switching the plate burner off and on, 8
Switching the plate burner on and off, 8
Switching the top burner on and off, 8

T Technical data, 5
Testing of the appliance, 16
Top burner nozzle, replacement, 20
Top burner pilot light, nozzle replacement, 21
Top burner primary air, adjustment, 18
Top burner, primary air adjustment, 18
Top burner, replacing pilot light nozzle, 21
Top burner, switching on and off, 8
Top burners, adjusting gas control valve minimum setting, 17
Transport, 13
Troubleshooting, 12

U Unpacking and packaging, 13
Use, recommendations for, 7
Use, useful advice for, 9
Useful advice for use, 9

GB

INFORMATION FOR THE READER 0

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

GENERAL INFORMATION 1

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter. The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements. A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.
The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

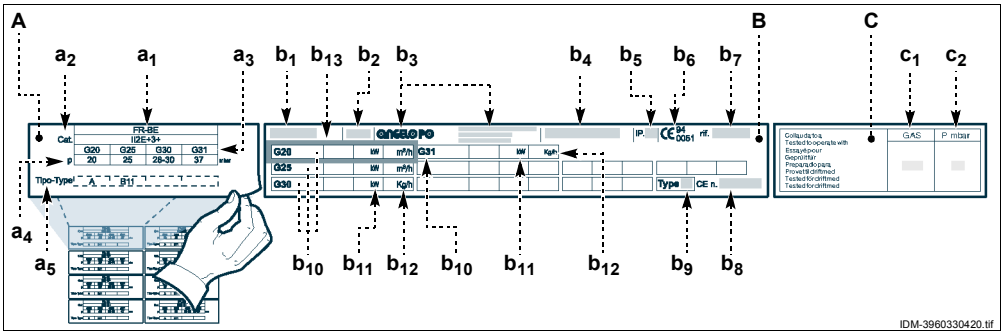
GB

CONSTRUCTOR AND APPLIANCE IDENTIFICATION

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance.
It contains references and all essential information for operating safety.

A) Extra nameplate

a_1) Country of use
a_2) Appliance category
a_3) Type of gas
a_4) Gas pressure
a_5) Type of fume exhaust vent



C1396093001.fm

B) Nameplate
b_1) Appliance model
b_2) Type of customisation
b_3) Constructor identification
b_4) Serial number
b_5) Protection class
b_6) CE conformity mark
b_7) Reference standard
b_8) CE certificate number
b_9) Product family type
b_{10}) Type of gas
b_{11}) Rated power
b_{12}) Gas consumption
b_{13}) Testing gas indicator frame

C) Testing gas plate
c_1) Type of gas
c_2) Gas pressure

The installer must select the plate (**A**) and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent - Type B11 = tall fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the constructor for testing, the installer has to remove the plate (**C**) and apply the indicator (**b_{13}**) against the data of the gas for use on the nameplate.

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

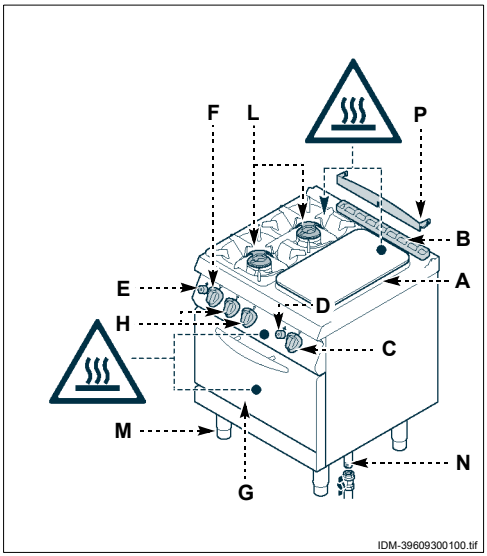
TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The cooking plate with open burners and oven, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

Main Parts

A) Cooking plate: in stainless steel.
B) Fume exhaust vent: for removal of the fumes generated by the burner.
C) Plate burner control knob; for regulating the supply of gas to the plate burner.
D) Piezoelectric ignition; lights the plate burner.
E) Piezoelectric ignition: lights the oven burner.
F) Oven control knob: regulates the gas supply to the oven burner.
G) Thermostatic oven: in steel, complete with air-tight door with heat-resistant handle.
H) Top burner control knobs: regulate the gas supply to the top burners.
L) Top burners: in enamelled cast iron, the power they are able to supply varies depending on their size.



GB

M)Height adjustable feet: to allow perfect levelling of the appliance.

N)Gas supply connection: for connecting the gas supply.

P)Exhaust vent guard: protects the fume exhaust vent against cooking residues.

TECHNICAL DATA

See “Connection card” at back of manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

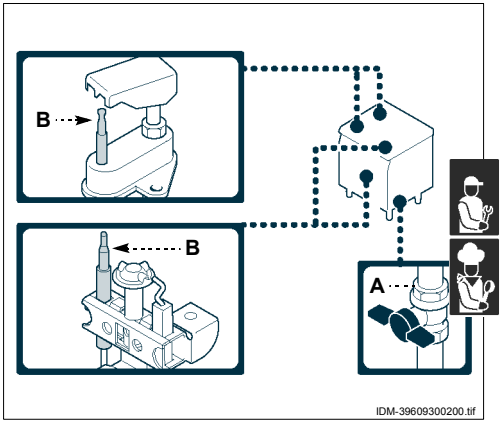
The illustration shows the position of the devices.

A)Gas supply tap: for turning the connection to the gas supply line on and off.

B)Safety thermocouple: cuts out the gas supply if the flame goes out.

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



IDM-39609300200.tif

GB

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A)CE mark plate: indicates that the appliance conforms to the standard.

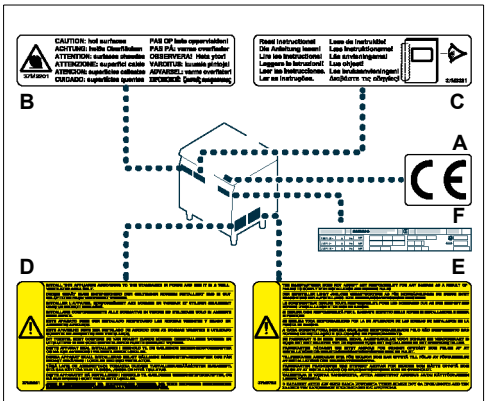
B)Burn hazard: watch out for hot surfaces.

C)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

D)General hazard: describes the precautions to be adopted during installation and commissioning.

E)General hazard: describes the precautions to be adopted during installation.

F)Nameplate with manufacturer and appliance data.



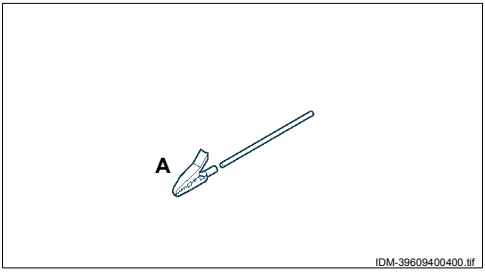
IDM-39609300300.tif

C1396093001m

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A)Manual pilot light ignition kit.



OPTIONAL ACCESSORIES

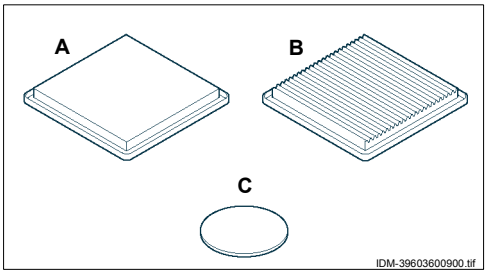
The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A)Smooth radiant plate.

B)Ribbed radiant plate.

C)Reduction plate.

D)Gas conversion kit.



SAFETY 3

SAFETY REGULATIONS

GB

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety. Taking a little time to read them will prevent unpleasant accidents; it is always too late to remember what should have been done after an accident has happened.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

At the end of each session of use, make sure that the

burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

USE AND OPERATION 4

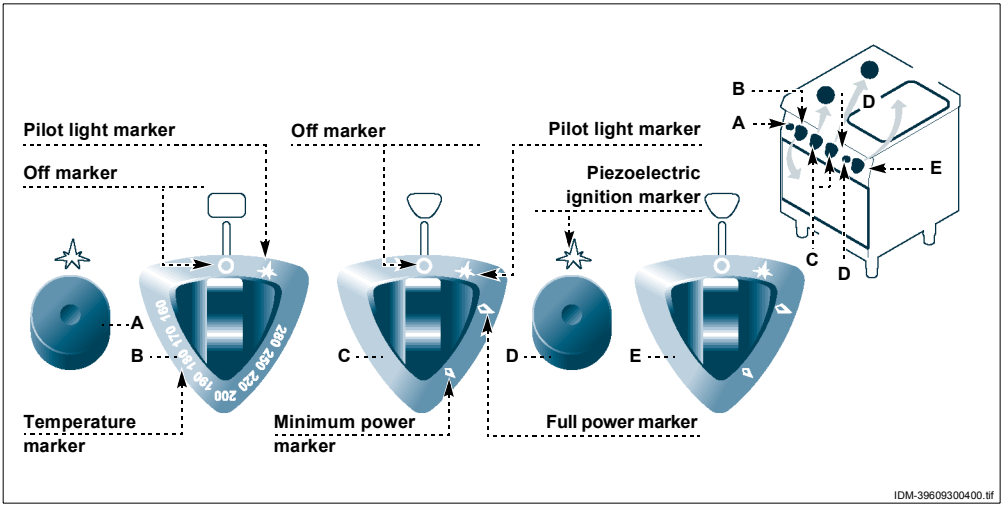
RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions.

Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.
Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS



The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) Piezoelectric ignition knob; lights the oven pilot light.

B) Oven control knob; turns on and off and regulates the oven burner.

C) Top burner control knob; turns on and off and regulates the corresponding top burner.

D) Piezoelectric ignition knob; lights the plate pilot light.

E) Plate burner control knob; lights, turns off and adjusts the relative burner and pilot light.

GB

C1396093OO.fm

SWITCHING THE PLATE BURNER ON AND OFF

Lighting

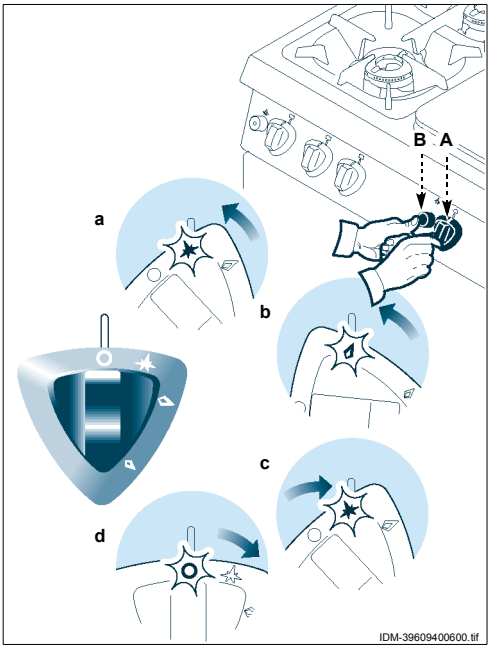
N.B.: the first time the griddle is switched on, wash the plate to remove the protective grease and any dirt, then switch on the appliance and preheat it for about 1 hour at the minimum power setting.

1 - Turn on the gas supply tap.

2 - Press the knob (**A**) and turn it anti-clockwise (pos. **a**) while at the same time pressing the piezoelectric ignition knob (**B**) repeatedly to light the pilot light. Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.

3 - Turn the knob (**A**) anti-clockwise (pos. **b**) to light the burner.

N.B.: turn the knob (A) gradually anti-clockwise to adjust the power of the flame down to the minimum setting.



Turning off

1 - Turn the knob (**A**) clockwise (pos. **c**) to turn the burner off.

N.B.: the pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.

2 - Turn the knob (**A**) clockwise (pos. **d**) to turn off the pilot light.

3 - Turn off the knob to ensure safety.

SWITCHING THE TOP BURNER ON AND OFF

GB

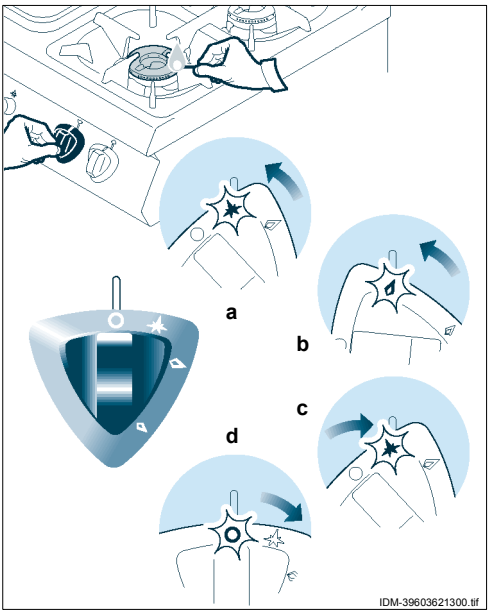
Lighting

1 - Turn on the gas supply tap.

2 - Press the knob and turn it anti-clockwise (pos. **a**) to light the pilot light. Keep the knob pressed for about 15 sec. to trip the thermocouple.

3 - Turn the knob anti-clockwise (pos. **b**) to light the burner.

N.B.: turn the knob gradually anti-clockwise to adjust the power of the flame down to the minimum setting.



Turning off

1 - Turn the knob clockwise (pos. **c**) to turn the burner off.

N.B.: the pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.

2 - Turn the knob clockwise (pos. **d**) to turn off the pilot light.

3 - Turn off the knob to ensure safety.

SWITCHING THE OVEN ON AND OFF

Lighting

N.B.: at first switch-on, preheat as appropriate.

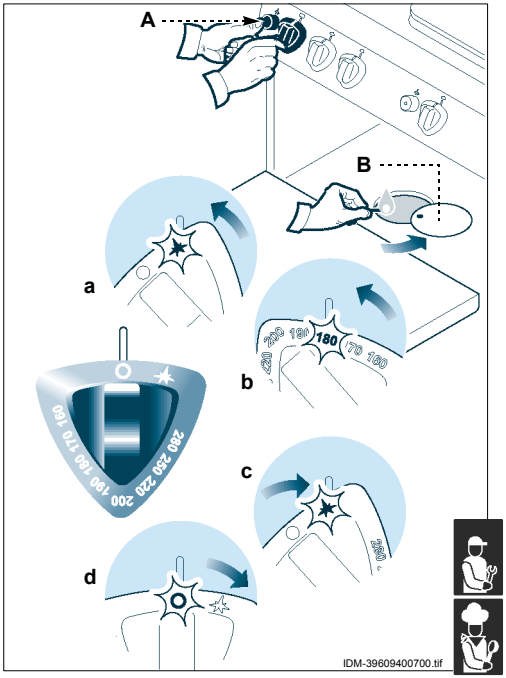
1 - Turn on the gas supply tap.

2 - Press the knob and turn it anti-clockwise (pos. **a**) while at the same time pressing the piezoelectric ignition knob (**A**) repeatedly to light the pilot light. Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.

N.B.: the pilot light can also be lit by hand through the hatch (B).

3 - Turn the knob anti-clockwise (pos. **b**) to between 100°C and 300°C and wait for the oven to warm up before using it (see table.

Temperature °C	100	135	165	195	220	245	265	>300
Time in minutes	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'	22'



Turning off

1 - Turn the knob clockwise (pos. **c**) to turn the burner off.

N.B.: the pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.

2 - Turn the knob clockwise (pos. **d**) to turn off the pilot light.

3 - Turn off the knob to ensure safety.

LENGTHY APPLIANCE DOWNTIMES

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows:

1 - turn off the gas supply tap;

2 - clean the appliance and the surrounding areas thoroughly;

3 - spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces;

4 - carry out all the servicing procedures;

5 - cover the appliance, leaving a few gaps to allow air to circulate.

GB

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted:

– use only the accessories recommended by the constructor;

– take care not to scratch or chip the surface of the plate, to ensure maintenance of its characteristics and hygienic cooking;

– take care not to pour water onto the griddle when hot, since the temperature difference might damage the surface of the cooking plate;

– check that the oven bottom plate is positioned correctly;

– check that the inspection hatch is closed;

– allow the oven to warm up before using it;

– do not use the oven with the door part open;

– when cooking in the oven, use the top guides for cakes and the bottom guides for roasts.

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At **the end of each session of use** and whenever necessary, clean:

– the plate (see page 11);
– the hob (see page 11);
– the top burners (see page 11);
– the oven (see page 11);
– the appliance and the surrounding environment (see page 10).

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:
– a check on the gas pressure and system tightness;
– a check on the efficiency of the safety thermocouple;
– a check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary;
– greasing of the gas tap (see page 19).

RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.
1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

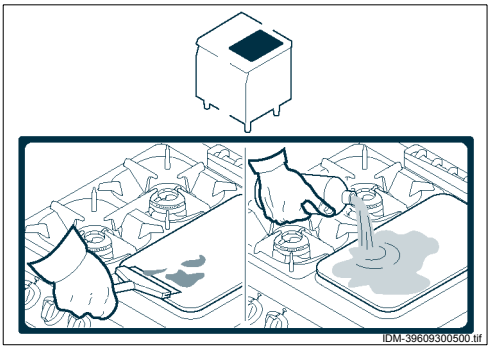
2 - Rinse surfaces with drinking water and dry. Do not use pressurised water jets.
3 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
4 - Remove food residues immediately before they set.
5 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

GB

CLEANING THE PLATE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch the appliance off and leave it to cool.
2 - Use a scraper tool to remove cooking residues from the plate.
3 - Spread a suitable degreaser on the plate and leave it to act for a few minutes.
4 - Clean the plate thoroughly with a sponge, rinse with plenty of water and dry.


IDM-39609300500.tif

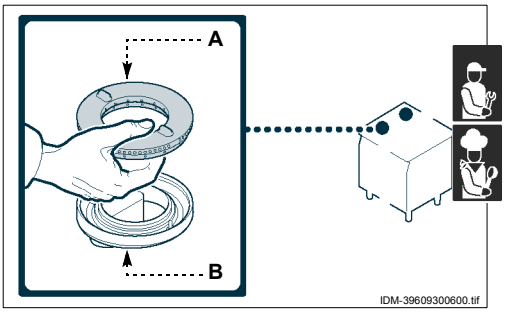
Important

Rinse the cooking plate thoroughly to remove all residues of the degreasing detergent, and prevent stains and marks from forming when the plate is put back into use.

CLEANING THE HOB, BURNERS AND RADIANT PLATES

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Remove the burner cap (**A**).
2 - Clean the burner (**B**) and the flame cap thoroughly and check that the holes in it are not blocked.
N.B.: clean the ignition slot in the burner regularly.
3 - Clean the hob.



IDM-39609300600.tif

Important

The radiant plate comes into contact with foods; after use, it must be cleaned with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

4 - Dry the surfaces and reassemble the components.

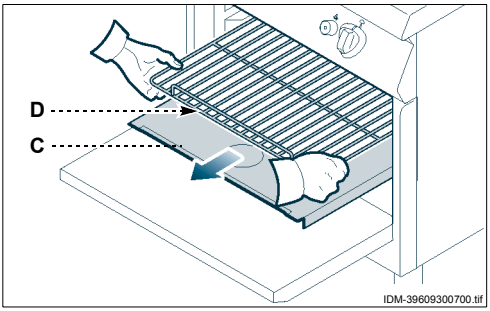
Caution - warning

Never pour water or allow dirt to fall into the burner as this will cause the burner to malfunction or block the nozzle.

CLEANING OVEN

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Remove the bottom plate (**C**) and the grid (**D**) from the oven and clean them thoroughly.
2 - Clean the inside parts of the oven to remove any deposits which may impair its operation.
3 - Dry the surfaces and reassemble the components.



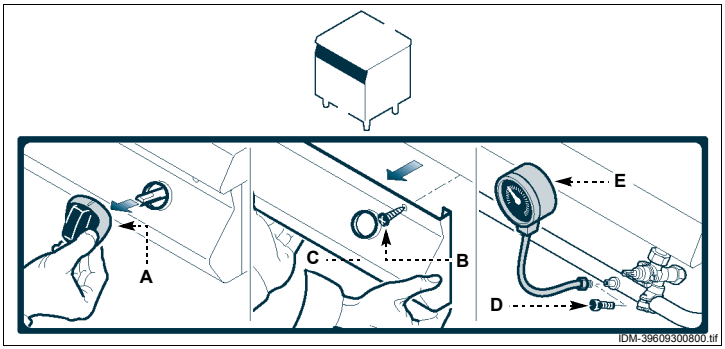
IDM-39609300700.tif

GB

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Undo the screw (**D**) of the pressure connection.
5 - Connect the pressure gauge (**E**) to the pressure test point.



6 - Turn the gas supply tap back on.
7 - Light the burner and turn the knob to the full flame setting (see page 8), then check that the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
8 - Turn off the burner, disconnect the pressure gauge and restore the initial conditions after completing the operation.

FAULT 6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use. The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Fault	Causes	Remedies
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
The pilot light does not ignite.	The spark ignition devices are not working.	Check that the ignition devices are in good working order. Light by hand with a naked light. **Important** **Contact the after-sales service.**
	Air in pipelines due to long period out of use.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light goes out.	The thermocouple has not warmed up enough.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light ignites but the burner remains off.		Check the condition of the thermostat and activate any ignition enabling device.
The flame is yellow.	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips.	Contact the after-sales service.
Burner control knob is stiff.	Gas control valve malfunction.	Contact the after-sales service.

GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

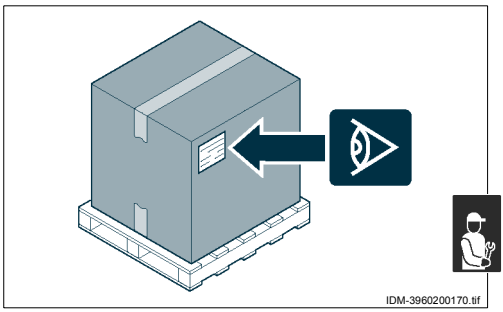
Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

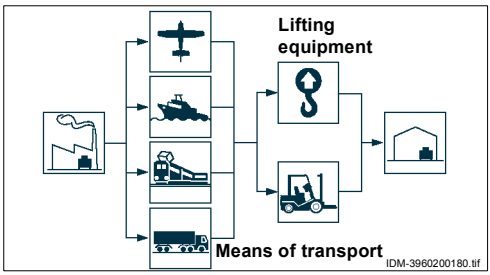
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading. When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



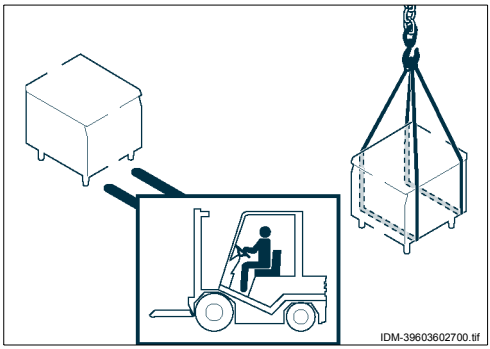
GB

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity.
Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.

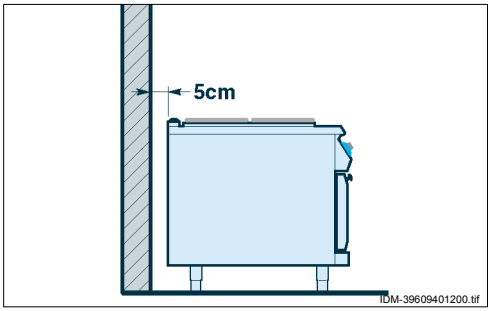


INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

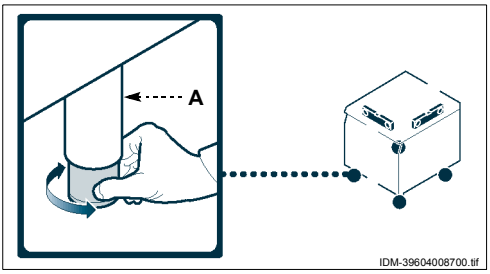
If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.



Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C).

INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS

The appliance is delivered with some components dismantled and they have to be fitted during installation. Specifically, the floor-mounted feet must be fitted (**A**).



LEVELLING

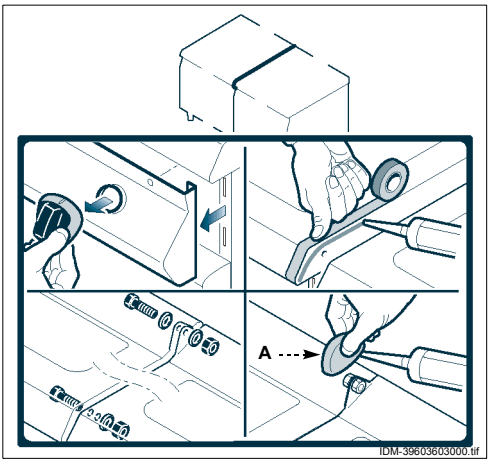
Adjust the floor-mounted feet (**A**) to level the appliance.

GB

ASSEMBLING APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

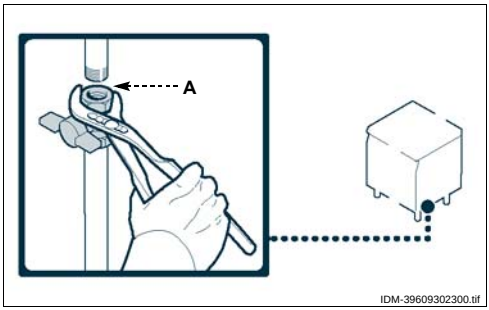
1 - Remove the control panels.
2 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
3 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
4 - Place the appliances side by side
5 - Connect the appliances with the fixing devices.
6 - Remove the excess sealant and the masking tape.
7 - Apply the sealant to the inside of the lid (**A**), and fit it to cover the fixing zone.



C1396093OO.fm

GAS CONNECTION

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (**A**), to allow the gas supply to be cut off when necessary.



Important

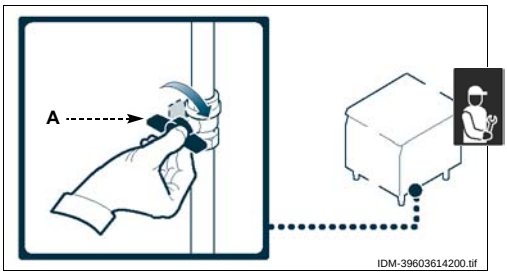
The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

CONVERSION OF THE GAS SUPPLY

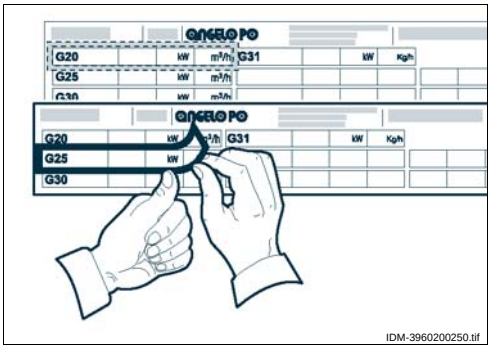
The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap (**A**).
2 - Change the plate burner nozzle (see page 20).
3 - Change the plate burner pilot light nozzle (see page 21).
4 - Change the top burner nozzles (see page 20).
5 - Change the top burner pilot light nozzles (see page 21).
6 - Change the oven burner nozzle (see page 20).
7 - Change the oven burner pilot light nozzle (see page 21).
8 - If necessary, change the oven burner bushing.
9 - Adjust the minimum setting on the gas control valve for the plate and top burners and oven (see pages 16/18).
10-Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.



GB



Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks:

1 - turn on the gas supply tap and check that the connections are right;
2 - check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 15);
3 - check that the plate, top and oven burners are lighting and burning correctly;
4 - check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see pages 16/18);
5 - check that the safety thermocouple is working correctly;
6 - check that there are no gas leaks;
7 - check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

GB

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

ADJUSTING PLATE GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING

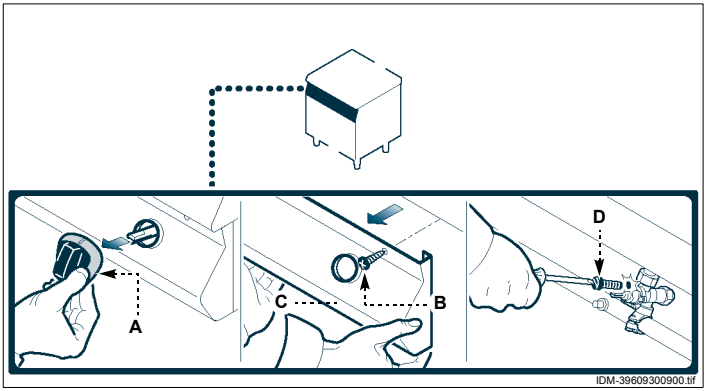
Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 15).

Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knobs (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Remove the injector (**D**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
N.B.: after making the setting, seal the screw with paint.
5 - Replace the control panel (**C**) and the knobs (**A**) on completion of the operation.



ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (TOP BURNERS)

Important

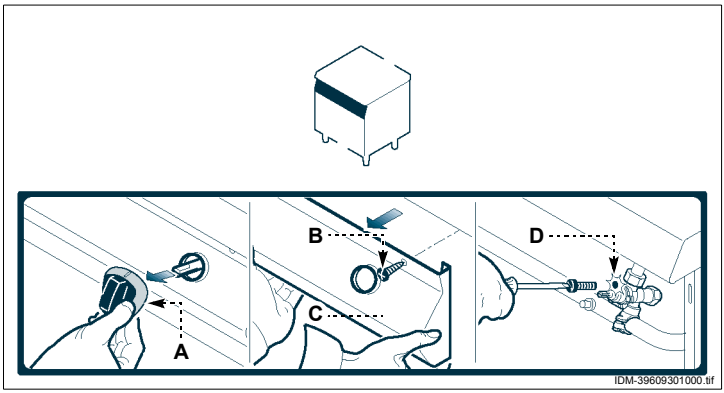
This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 15).

Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

GB

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knobs (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Remove the injector (**D**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
N.B.: after making the setting, seal the screw with paint.
5 - Replace the control panel (**C**) and the knobs (**A**) on completion of the operation.



C1396093O0.fm

ADJUSTING OVEN GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING

Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 15).

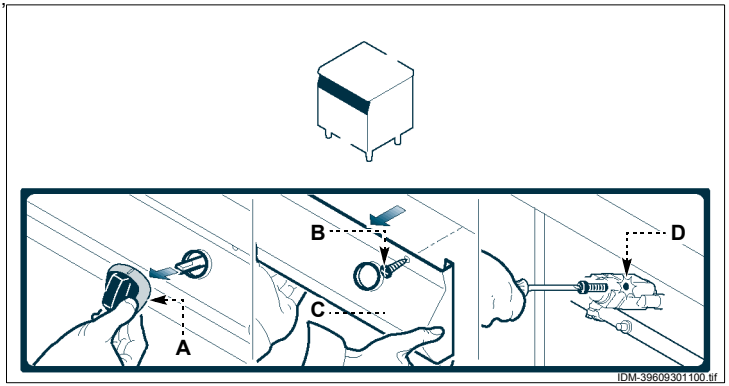
Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knobs (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Remove the injector (**D**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).

N.B.: after making the setting, seal the screw with paint.

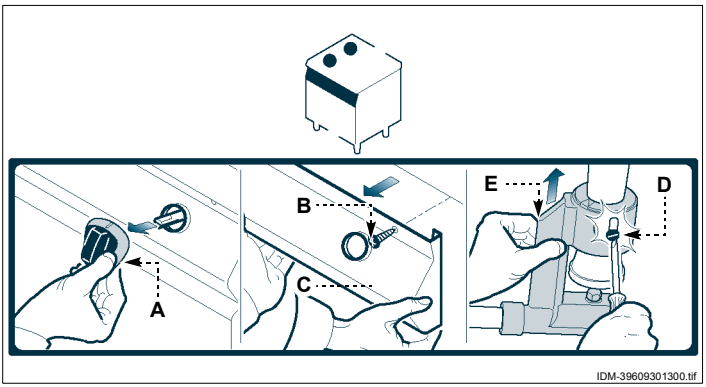
5 - Replace the control panel (**C**) and the knobs (**A**) on completion of the operation.



GB

ADJUSTING TOP BURNER PRIMARY AIR

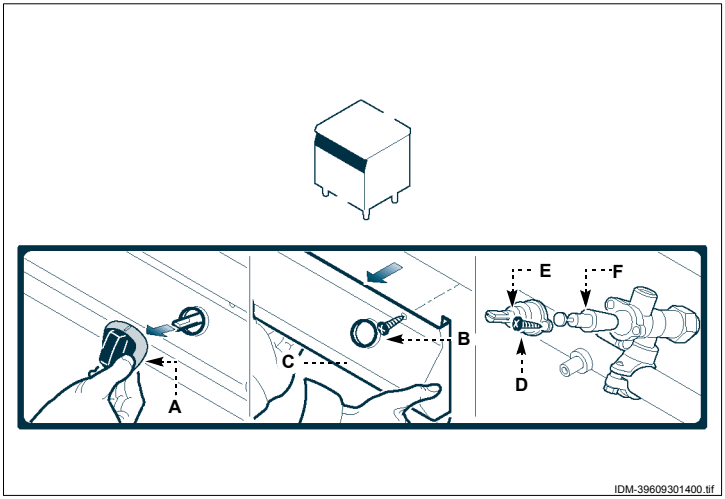
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Undo the screw (**D**) and lift the burner support (**E**) as far as it will go.
5 - Tighten the screw (**D**) and restore the initial conditions when the operation is complete.



GREASING THE GAS TAP

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Undo the screws (**D**) and extract the cap (**E**).
5 - Pull off the cone (**F**).
6 - Clean the cone (**F**) and its seat.
7 - Coat the cone with grease (**F**), fit it in its seat and turn it a few times.
8 - Pull off the cone (**F**) to remove the excess grease.
9 - Replace the cone (**F**), the cap (**E**), the control panel (**C**) and the knob (**A**).



REPLACING PARTS 9

GB

RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

If work parts have to be replaced, use original spare parts only.

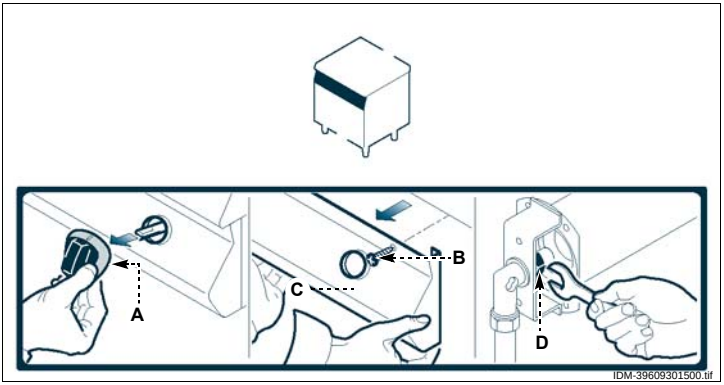
The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.

When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACING THE PLATE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

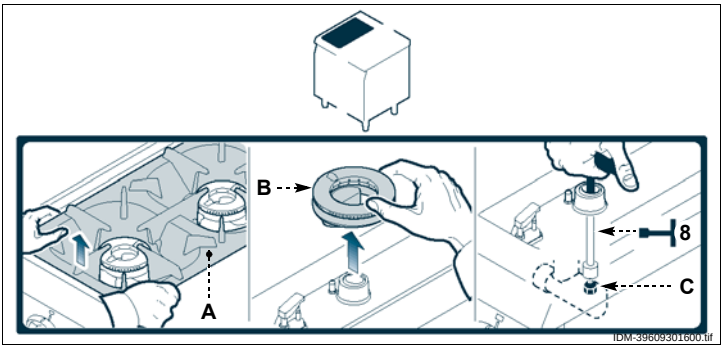
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Unscrew the nozzle (**D**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Replace the control panel (**C**) and the knob (**A**).



REPLACING THE TOP BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Remove the grid (**A**).
3 - Extract the burner (**B**).
4 - Unscrew the nozzle (**C**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Replace the burner and the grid.

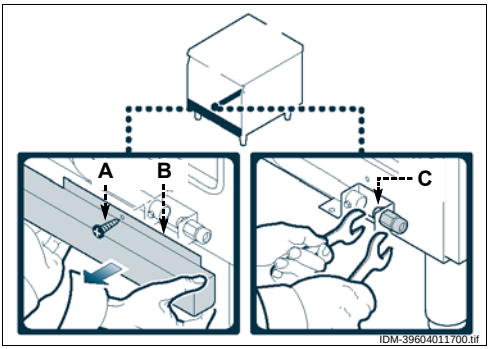


GB

REPLACING THE OVEN BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

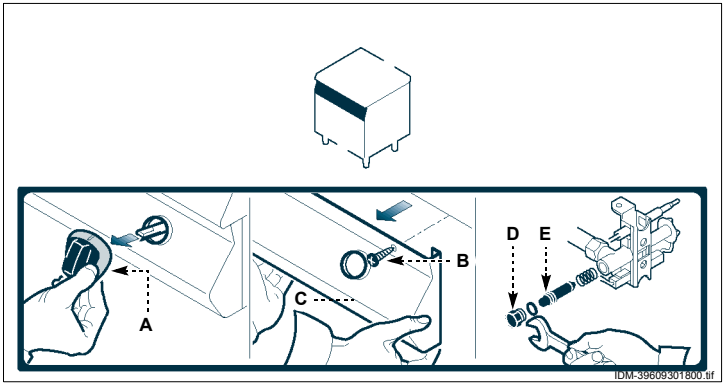
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws (**A**) and remove the control panel (**B**).
3 - Unscrew the nozzle (**C**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
4 - Replace the control panel (**B**)



REPLACING THE PLATE BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

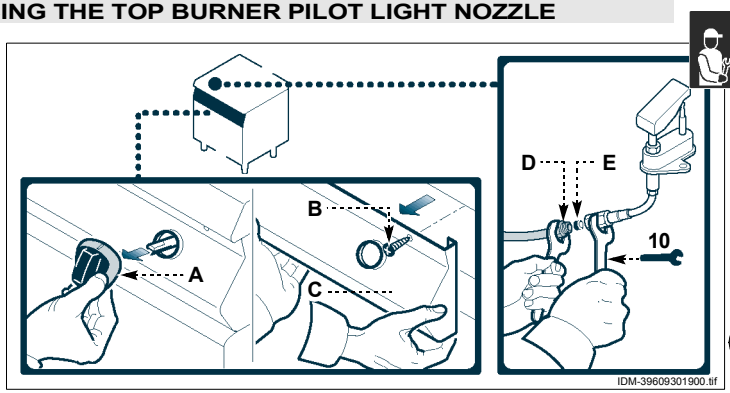
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Unscrew the union (**D**).
5 - Extract the nozzle (**E**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
6 - Retighten the union (**D**).
7 - Replace the control panel (**C**) and the knob (**A**) on completion of the operation.



REPLACING THE TOP BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knobs (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Remove the pipe (**D**).
5 - Remove the nozzle (**E**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
6 - Replace the pipe (**D**), the control panel (**C**) and the control knobs (**A**).

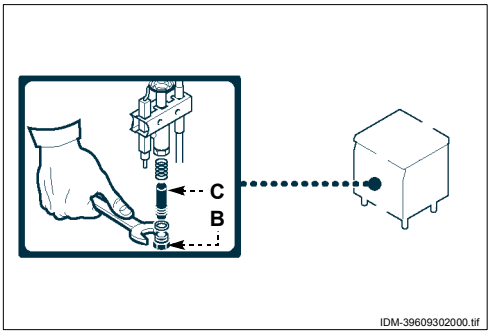


GB

REPLACING OVEN BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Access the pilot light through the opening provided in the bottom of the appliance.
2 - Unscrew the cap (**B**).
3 - Remove the nozzle (**C**) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
4 - Replace the cap (**B**).

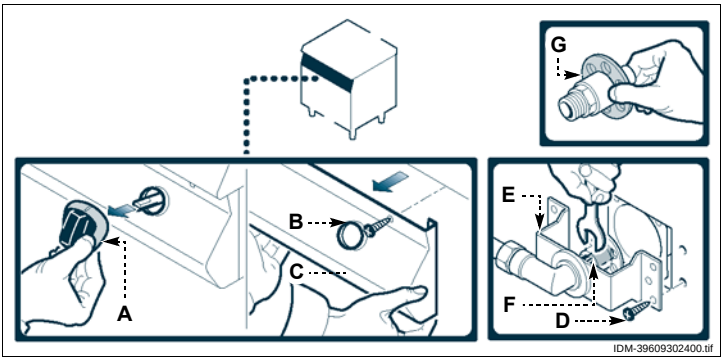


REPLACING PLATE BURNER AIR BUSHING

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob (**A**).
3 - Undo the screws (**B**) and remove the control panel (**C**).
4 - Undo the screws (**D**) to remove the support (**E**).
5 - Unscrew and remove the burner nozzle (**F**).
6 - Replace the bushing (**G**) with the one suitable for the type of gas in use as shown in the table.

N.B.: when replacing the bushing, screw it in until it is resting against the burner intake hole.



GAS family	Air bushing
II (G 20-25)	ø30 - 6 holes § 6,50 mm
III (G 30-31)	ø30 - 9 holes § 6,25 mm

7 - Replace the nozzle, (**F**), the support (**E**) and the control panel (**C**) when the operation is complete.

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work.
Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

	Ref.	Kapitel	Seite
1. TEIL	0	INFORMATIONEN FÜR DEN LESER	3
	1	ALLGEMEINES	3
	2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
	3	SICHERHEIT	6
	4	GEBRAUCH UND BETRIEB	7
	5	WARTUNG	10
	6	DEFEKTE	12
2. TEIL	7	HANDHABUNG UND INSTALLATION	13
	8	EINSTELLUNGEN	16
	9	AUSTAUSCH VON BAUTEILEN	19
		ANLAGEN	I÷VIII

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 4
Anfordern, Kundendienst, 4
Aus- und Einschalten des Backofens, 9
Aus- und Einschalten des Bratplattenbrenners, 8
Ausgebaute Komponenten, Installation, 14
Auspacken und Verpackung, 13
Ausschalten und Einschalten die Kochstellenbrenner, 8
Austausch der Brennerdüse beim Backofen, 20
Austausch der Düse des Bratplattenbrenners, 20
Austausch der Düse des Kochstellenbrenners, 20
Austausch der Düse des Zündflammenbrenners des Backofens, 21
Austausch der Düse des Zündflammenbrenners des Bratplattenbrenners, 21
Austausch der Düse des Zündflammenbrenners des Kochstellenbrenners, 21
Austausch des Luftrings des Plattebrenners, 22
Austausch von Bauteilen, Empfehlungen für den, 19

B Backofen, Ein- und Ausschalten, 9
Backofen, Reinigung, 11
Backofenbrenner, Austausch der Düse, 20
Backofenbrenner, Austausch der Düse des Zündflammenbrenners, 21
Bedienelemente, Beschreibung, 7
Beschreibung Bedienelemente, 7
Bratplatte, Austausch der Brennerdüse, 20
Bratplatte, Ein- und Ausschalten des Brenners, 8
Bratplattenbrenner, Austausch der Düse, 20
Bratplattenbrenner, Ein- und Ausschalten, 8
Brenner und Kochmulde, Reinigung, 11

D Düse des Backofenbrenners, Austausch, 20
Düse des Bratplattenbrenners, Austausch, 20
Düse des Kochstellenbrenners, Austausch, 20
Düse des Zündflammenbrenner des Kochstellenbrenners, Austausch, 21
Düse des Zündflammenbrenners des Backofenbrenners, Austausch, 21
Düse des Zündflammenbrenners des Bratplattenbrenners, Austausch, 21

E Ein- und Ausschalten des Backofens, 9
Ein- und Ausschalten des Bratplattenbrenners, 8
Ein- und Ausschalten die Kochstellenbrenner, 8
Einstellen der Kleinstellung des vollgesicherten Gasventils der Bratplatte, 16
Einstellen der Kleinstellung des vollgesicherten Gasventils des Backofens, 18
Einstellung der Kleinstellung beim vollgesicherten Gasventil, 17
Einstellung der Primärluft des Kochstellenbrenners, 18
Einstellungen, Empfehlungen für die, 16
Empfehlungen für den Austausch von Bauteilen, 19
Empfehlungen für den Gebrauch, 7
Empfehlungen für die Einstellungen, 16
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 13
Empfehlungen für die Reinigung, 10
Empfehlungen für die Wartung, 10
Entsorgung Gerät, 22

F Fehlersuche, 12

G Gas, Anschluss, 15
Gas, Kontrolle Gasdruck, 12
Gasdruck, Kontrolle, 12
Gashahn, Einschmieren, 19
Gaszufuhr, 15
Gaszufuhr, Umstellung, 15
Gebrauch, Empfehlungen für den, 7
Gebrauch, Tipps für den, 9
Gerät und Hersteller, Kennzeichnung, 3
Gerät, allgemeine Beschreibung, 4
Gerät, Entsorgung, 22
Gerät, Installation, 14
Gerät, längerer Stillstand, 9
Gerät, Testlauf, 16
Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 14

H Handhabung und Hub, 13
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 13

DE

C139609300_1.fm

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
© 2002 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 3
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 5
Hub und Handhabung, 13

I Installation ausgebauter Komponenten, 14
Installation des Gerätes, 14
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 13

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 3
Kleinstellung des vollgesicherten Gasventils der Bratplatte, Einstellen, 16
Kleinstellung des vollgesicherten Gasventils des Backofens, Einstellen, 18
Kleinstellung des vollgesicherten Gasventils, Einstellung, 17
Kochmulde und Brenner, Reinigung, 11
Kochstellenbrenner, Austausch der Düse, 20
Kochstellenbrenner, Austausch der Düse des Zündflammenbrenners, 21
Kochstellenbrenner, Ein- und Ausschalten, 8
Kochstellenbrenner, Einstellung der Primärluft, 18
Kontrolle des Gasdrucks, 12
Kundendienst, anfordern, 4

L Längerer Stillstand des Gerätes, 9

M Montage in Reihenaufstellung, 14

N Nivellieren, 14

O Optionales Zubehör, 6

P Platte, Reinigung, 11
Plattebrenner, Austausch des Luftrings, 22
Primärluft des Kochstellenbrenners, Einstellung, 18

R Reinigung der Kochmulde und der Brenner, 11
Reinigung der Platte, 11
Reinigung des Backofens, 11
Reinigung, Empfehlungen für die, 10

S Schmierung des Gashahns, 19
Sicherheitshinweise und Informationen, 5
Sicherheitsvorrichtungen, 5
Sicherheitsvorschriften, 6

T Technische Daten, 5
Testlauf Gerät, 16
Tipps für den Gebrauch, 9
Transport, 13

U Umstellung der Gaszufuhr, 15

V Verpackung und Auspacken, 13
Vollgesichertes Gasventil der Bratplatte, Einstellen der Kleinstellung, 16
Vollgesichertes Gasventil des Backofens, Einstellen der Kleinstellung, 18
Vollgesichertes Gasventil, Einstellung der Kleinstellung, 17

W Wartung, Empfehlungen für die, 10

Z Zündflammenbrenner des Backofenbrenners, Austausch der Düse, 21
Zündflammenbrenner des Bratplattenbrenners, Austausch der Düse, 21
Zündflammenbrenner des Kochstellenbrenners, Austausch der Düse, 21
Zweck des Handbuchs, 3

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER 0

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können. Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.
Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ALLGEMEINES 1

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden. Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht – Achtung

Weist daraufhin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

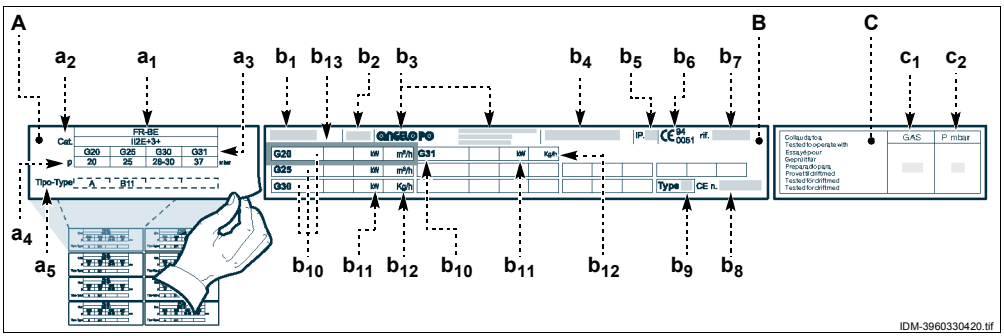
DE

GERÄT UND HERSTELLER, KENNZEICHNUNG

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild

a_1) Benutzerland
a_2) Gerätekategorie
a_3) Gastyp
a_4) Gasdruck
a_5) Gasabzugstyp



C1396909300.fm

B) Typenschild
b_1) Gerätemodell
b_2) Personalisierungstyp
b_3) Hersteller-Kennzeichnung
b_4) Matrikelnummer
b_5) Schutzgrad
b_6) CE-Zeichen für Konformität
b_7) Bezugsnormen
b_8) Kennzahl der CE-Zertifizierung
b_9) Produktfamilie
b_{10}) Gastyp
b_{11}) deklarierte Leistung
b_{12}) Gasverbrauch
b_{13}) Testgasanzeige

C) Testgasschild
c_1) Gastyp
c_2) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild (**A**) auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichnen für die betreffende Kategorie versehen (Typ A = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).
Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild (**C**) zu entfernen und die Anzeige (**b_{13}**) auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

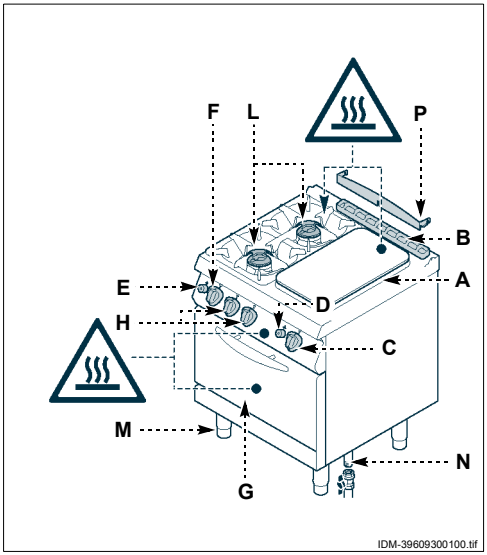
TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Die Bratplatte mit Backofen, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

Hauptorgane

A) Kochplatte; aus Edelstahl.
B) Rauchabzug; zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase.
C) Schalter des Bratplattenbrenners; zum Einstellen der Heizleistung der Bratplatte.
D) Piezozünder; zum Zünden des Bratplattenbrenners.
E) Piezozündung; zum Zünden des Backofenbrenners.
F) Backofen-Schalter; zum Einstellen der Heizleistung des Backofens.
G) Backofen mit Thermostat; aus Stahl; mit dichter Tür und Isoliergriff.
H) Schalter der Kochstellenbrenner; zum Einstellen der Heizleistung der Kochstellenbrenner.
L) Kochstellenbrenner; aus emailliertem Gusseisen, Heizleistung von Größe abhängig.



M)Einstellbare Füße; um das Gerät perfekt zu nivellieren.

N)Gasanschluss; für den Anschluss der Gaszufuhr.

P)Rauchabzugschutz: zum Schutz des Rauchabzugs vor Garresten.

TECHNISCHE DATEN

Siehe den "Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

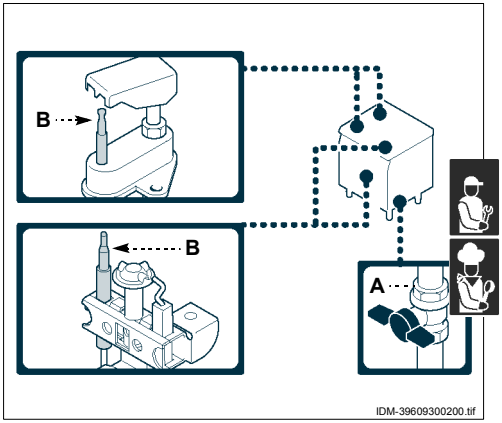
Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A)Gashahn; um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren.

B)Sicherheits-Thermoelement; stellt die Gasabfuhr ab, wenn die Flamme erlischt.

Vorsicht – Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.



IDM-39609300200.tif

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)CE-Zeichen: bürgt für die Konformität des Gerätes mit den Normen.

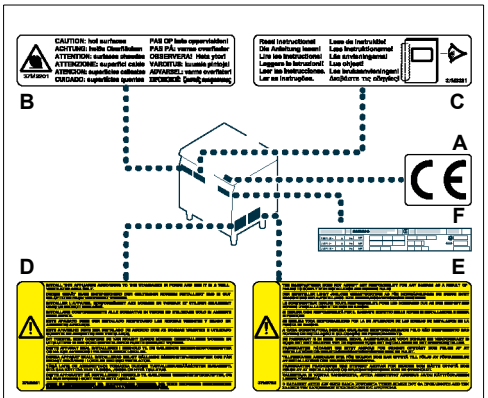
B)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

C)Allgemeine Gefahr: Lesen Sie vorliegendes Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie irgendwelche Eingriffe vornehmen.

D)Allgemeine Gefahr: Beschreibt die bei der Installation und der Inbetriebnahme zu beachtenden Sicherheitsvorkehrungen.

E)Allgemeine Gefahr: Beschreibt die bei der Installation zu beachtenden Sicherheitsvorkehrungen.

F)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.



IDM-39609300300.tif

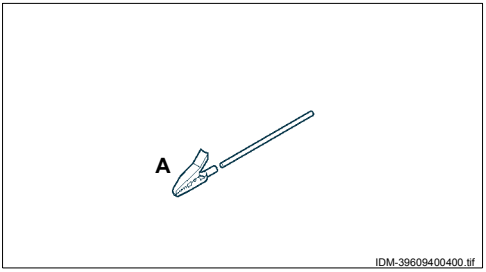
DE

C1396093001m

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

A)"Satz" manuelle Zündung des Zündflammenbrenners.



OPTIONALES ZUBEHÖR

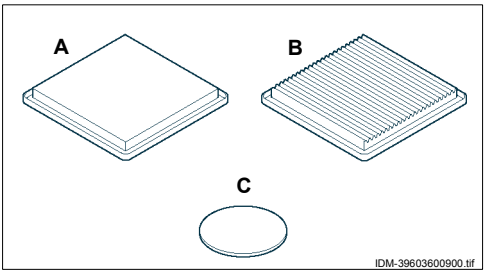
Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden:

A)Glatte Bratplatte.

B)Gerillte Bratplatte.

C)Reduzierflammenschutzscheibe.

D)"Kit" zur Gasumstellung.



SICHERHEIT 3

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die "Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

DE

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen zu opfern, um unerfreuliche Unfälle zu vermeiden. Behalten Sie die richtige Vorgehensweise im Auge, bevor es zu spät ist, sich daran zu erinnern, wie man es hätte machen sollen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt wer-

den. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

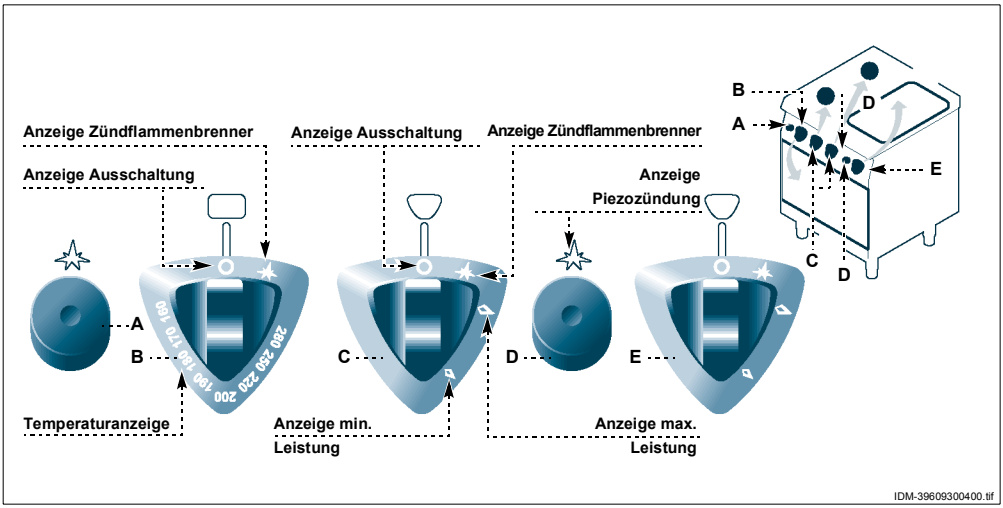
GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Piezozündung; zum Zünden des Zündflammenbrenners des Backofens.

B) Backofen-Schalter; zum Ein- und Ausschalten des Backofen und zum Regulieren des Backofenbrenners.

C) Schalter des Kochstellenbrenners; zum Ein- und Ausschalten des entsprechenden Kochstellenbrenners.

D) Piezozündung; zum Zünden des Zündflammenbrenners der Bratplatte.

E) Schalter des Bratplattenbrenners; zum Zünden, Ausschalten und Regulieren des Brenners und des Zündflammenbrenners.

DE

C139609300.fm

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRATPLATTENBRENNERS

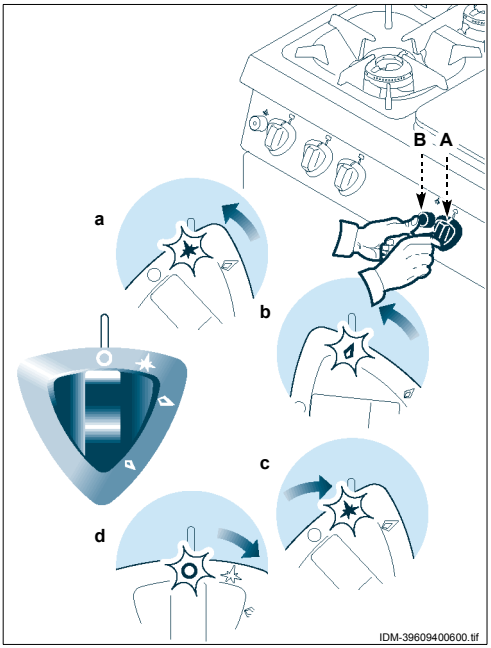
Zündung

Hinweis: bei der ersten Einschaltung die Platte säubern, um den schützenden Fettfilm und eventuelle Verunreinigungen zu entfernen; dann das Gerät einschalten und ca.1 Stunde auf Mindestleistungsstufe vorheizen.

1 - Öffnen Sie den Gashahn.
2 - Drücken Sie auf den Knebel (**A**) und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **a**). Betätigen Sie gleichzeitig die piezoelektrische Zündung (**B**), um den Zündflammenbrenner einzuschalten. Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
3 - Drehen Sie den Bedienknebel (**A**) im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **b**) um den Brenner einzuschalten.
Hinweis: Den Schalter (A) langsam entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Heizleistung der Flamme auf das Minimum einzustellen.

Abschaltung

1 - Drehen Sie den Bedienknebel (**A**) im Uhrzeigersinn (Pos. **c**), um den Brenner abzuschalten.
Hinweis: Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
2 - Drehen Sie den Bedienknebel (**A**) im Uhrzeigersinn (Pos. **d**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.



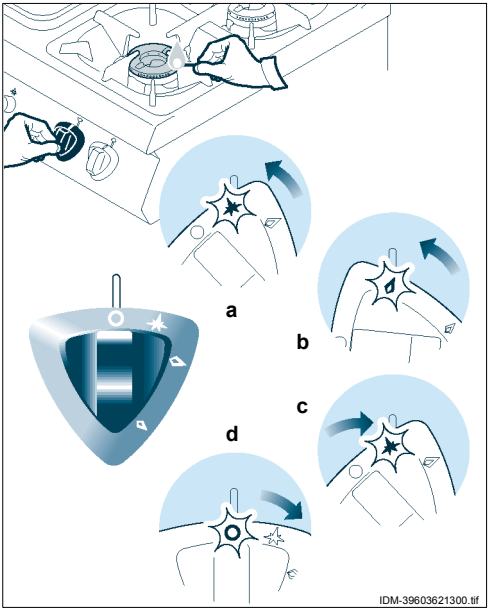
EIN- UND AUSSCHALTEN DIE KOCHSTELLENBRENNER

Zündung

1 - Öffnen Sie den Gashahn.
2 - Zum Zünden des Zündflammenbrenners drükken und gegen den Uhrzeigersinn drehen (Pos. **a**). Den Schalter rund 15 Sekunden gedrückt halten, damit das Thermoelement angesprochen werden kann.
3 - Drehen Sie den Bedienknebel im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **b**) um den Brenner einzuschalten.
Hinweis: Den Schalter langsam entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Heizleistung der Flamme auf das Minimum einzustellen.

Abschaltung

1 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **c**), um den Brenner abzuschalten.
Hinweis: Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **d**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.



DE

C139609300.fm

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Zündung

Hinweis: Bei der ersten Einschaltung das Gerät richtig vorheizen.

1 - Öffnen Sie den Gashahn.

2 - Drücken Sie auf den Knebel und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **a**). Betätigen Sie gleichzeitig die piezoelektrische Zündung (**A**), um den Zündflammenbrenner einzuschalten. Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.

Hinweis: der Zündflammenbrenner kann auch manuell über die Klappe (B) gezündet werden.

3 - Den Schalter gegen den Uhrzeigersinn (Pos. **b**) in eine Stellung zwischen 100°C und 300°C drehen und vor Benutzung des Backofens die erforderliche Vorheizzeit abwarten (siehe Tabelle).

Temperatur °C	100	135	165	195	220	245	265	>300
Zeit in Minuten	6’	8’	10’	12’	14’	16’	18’	22t’

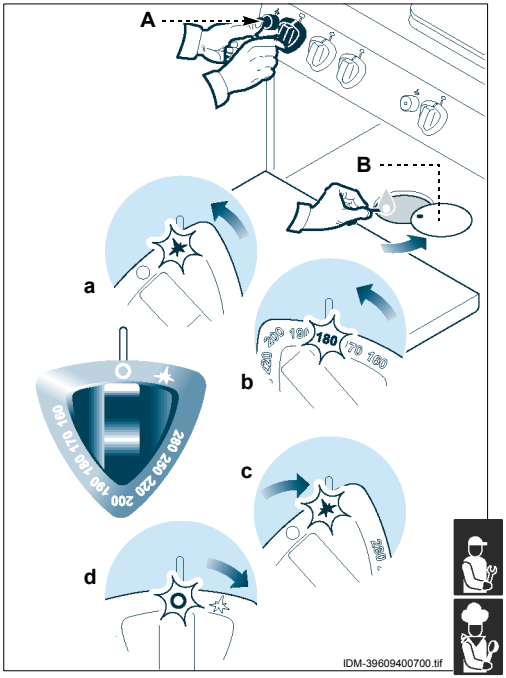
Abschaltung

1 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **c**), um den Brenner abzuschalten.

Hinweis: Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.

2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **d**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.

3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Schließen Sie den Gashahn.

2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

DE

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.

– Die Oberfläche der Platte gegen Kratzer und Stöße schützen, um nicht ihre Eigenschaften zu verändern und um die Hygiene der zubereiteten Speisen zu gewährleisten.

– man sollte es vermeiden, Wasser auf die heiße Platte zu schütten, da durch den plötzlichen Temperaturunterschied die Oberfläche der Kochplatte beschädigt werden kann;

– sicherstellen, dass das Bodenblech richtig eingesetzt ist;

– sicherstellen, dass die Inspektionsklappe geschlossen ist;

– den Backofen vor dem Gebrauch vorheizen;

– den Backofen nicht mit teilweise geöffneter Tür verwenden;

– die oberen Führungsschienen zum Backen von Kuchen und die unteren Führungsschienen zum Garen von Braten verwenden.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht – Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten.

Folgende Elemente sind **nach jedem Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:

– die Platte (siehe S. 11);
– die Kochmulde (siehe S. 11);
– die Kochstellenbrenner (siehe S. 11);
– den Backofen (siehe S. 11);
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 10).

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage;
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements;
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit und bei Bedarf Reinigung des Abzugsrohrs;
– Schmierung des Gashahns (siehe S. 19).

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

DE

Wichtig

Schließen Sie vor jeder Reinigungsarbeit immer den Gashahn und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwekke und keine Scheuermittel.

Vorsicht – Achtung

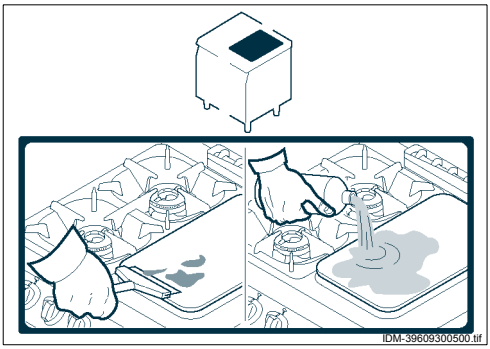
Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

2 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab. Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
3 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
4 - Essenreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
5 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DER PLATTE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
2 - Zum Entfernen der Garreste von der Kochplatte einen Spachtel verwenden.
3 - Die Platte mit einem geeigneten Fettlöser bestreichen und einige Minuten einwirken lassen.
4 - Die Platte sorgfältig mit einem Schwamm reinigen, gut nachspülen und trocknen.



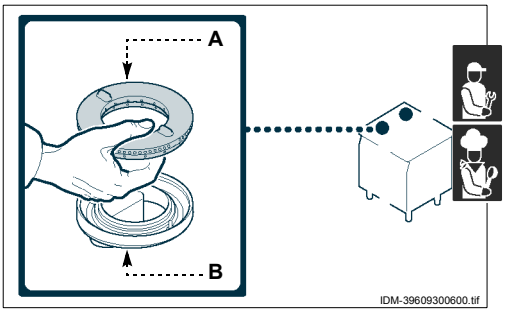
Wichtig

Die Bratplatte sorgfältig spülen, um alle Fettlöserrückstände zu entfernen und um die Bildung von Flekken und Schlieren beim nächsten Gebrauch der Platte zu verhindern.

REINIGUNG DER KOCHMULDE, BRENNER UND BRATPLATTEN

Hierzu in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Brennerdeckel (**A**) entfernen.
2 - Den Brenner (**B**) und den Brennerdeckel gründlich reinigen und sicherstellen, dass die Löcher des Brennerdeckels nicht verstopft sind.
Hinweis: Regelmäßig das Zündloch im Brenner reinigen.
3 - Die Kochmulde reinigen.



Wichtig

Die Bratplatte kommt mit Nahrungsmitteln in Berührung und muss nach dem Gebrauch mit einem geeigneten entfettenden Reinigungsmittel gesäubert werden. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

4 - Die Oberflächen trocknen und die Komponenten wieder einbauen.

Vorsicht – Achtung

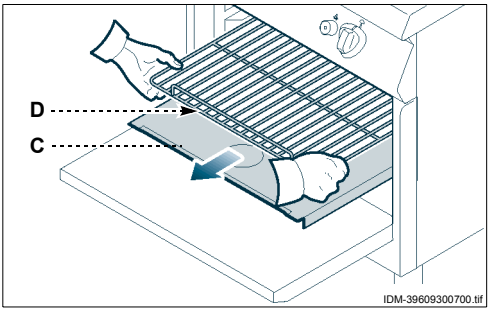
Darauf achten, dass kein Wasser und keine Verunreinigungen in den Brenner gelangen, da hierdurch die Düse verstopft und die Funktionsfähigkeit des Brenners beeinträchtigt werden könnte.

DE

REINIGUNG DES BACKOFENS

Hierzu in der angegebenen Weise verfahren.

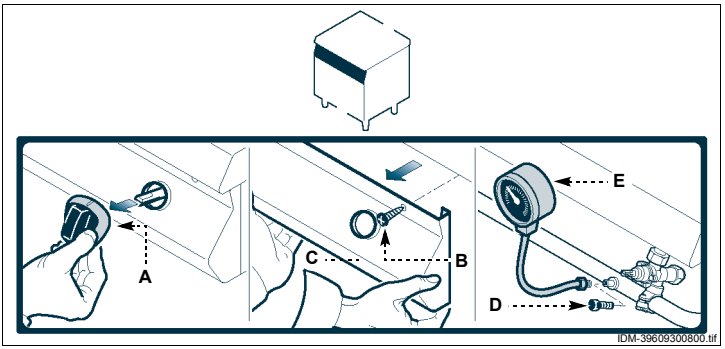
1 - Den Rost (**D**) und das Bodenblech (**C**) aus dem Backofen nehmen und gründlich reinigen.
2 - Die Teile im Backofen von Verkrustungen reinigen, die seine Funktionsfähigkeit beeinträchtigen könnten.
3 - Die Oberflächen trocknen und die Komponenten wieder einbauen.



KONTROLLE DES GASDRUCKS

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben (**B**) heraus und montieren Sie die Blende (**C**) ab.
4 - Drehen Sie die Schrauben (**D**) aus dem Druckprüfpunkt.
5 - Schließen Sie das Manometer (**E**) an den Druckprüfpunkt an.
6 - Den Gasabsperrhahn wieder öffnen.
7 - Den Brenner einschalten, den Schalter in die Großstellung drehen (siehe S. 8) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck den Werten in der Tabelle (am Ende des Handbuchs) entspricht.
8 - Schalten Sie den Brenner aus, trennen Sie das Manometer ab und stellen Sie die Anfangsbedingungen wieder her.



DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden, alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch.	Bei Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum.
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten.	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht.	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst.**
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Der Zündflammenbrenner lässt sich anzünden, aber der Brenner bleibt ausgeschaltet.		Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	Den Kundendienst kontaktieren.
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters.	Fehlfunktion des vollgesicherten Gasventils.	Den Kundendienst kontaktieren.

DE

C1396093001m

EMPFEHLUNGEN FÜR HANDHABUNG UND INSTALLATION

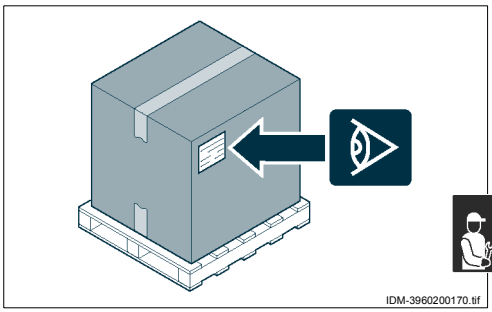
Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren.

Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

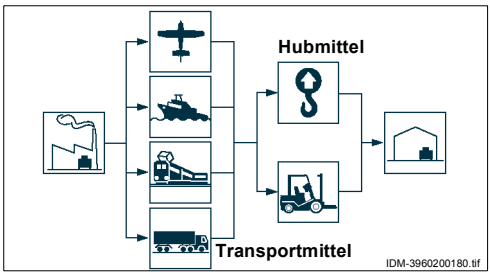
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert. Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpakkung versehen werden. Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspakken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpakkungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



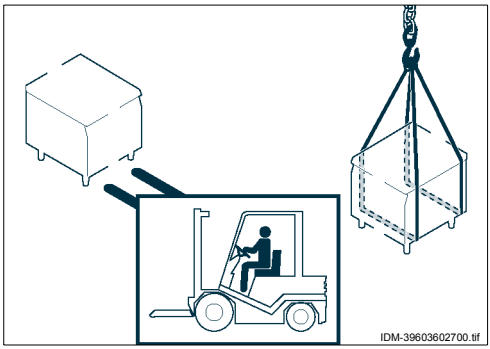
DE

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt.
Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

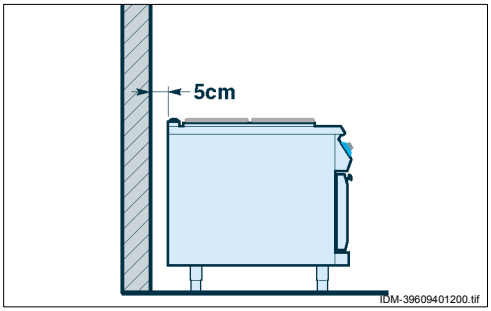
Wichtig

Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.



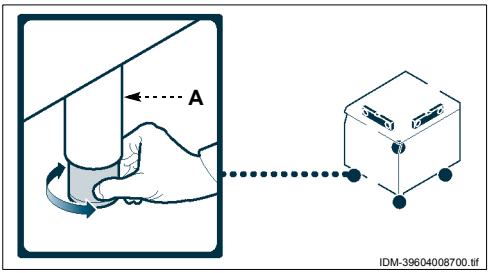
INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen, dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume. Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden. Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden. Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.



INSTALLATION AUSGEBAUTER KOMPONENTEN

Bei der Lieferung sind einige Komponenten des Gerätes ausgebaut und müssen bei der Installation wieder eingebaut werden. Dazu gehören insbesondere die Füße (**A**).



NIVELLIEREN

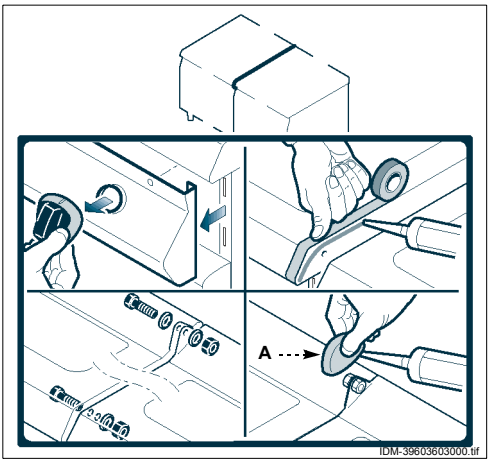
Regulieren Sie die Füße (**A**), um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

DE

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

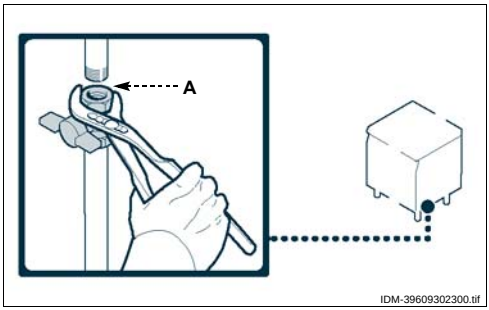
Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Bauen Sie die Bedienblenden ab.
2 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
3 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
4 - Die Geräte aneinander reihen.
5 - Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.
6 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
7 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels (**A**) mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Dekkel, um die Befestigungszone zu bedecken.



GASANSCHLUSS

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn (**A**) an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.



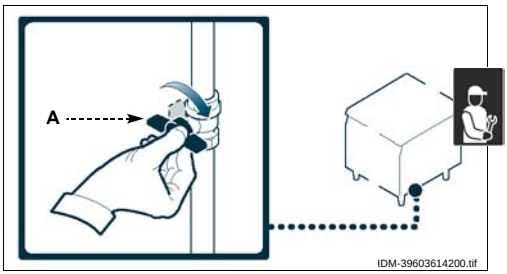
Wichtig

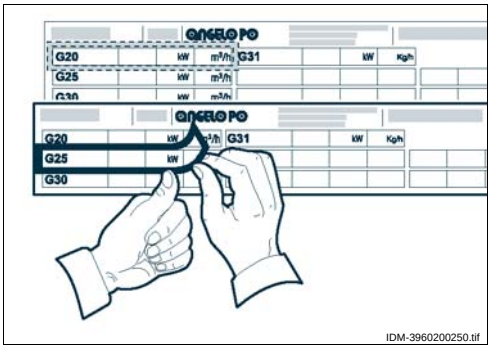
Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.

UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.
Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn (**A**).
2 - Die Düse des Bratplattenbrenners austauschen (siehe S. 20).
3 - Die Düse des Zündflammenbrenners des Bratplattenbrenners austauschen (siehe S. 21).
4 - Die Düsen der Kochstellenbrenner austauschen (siehe S. 20).
5 - Die Düsen der Zündflammenbrenner der Kochstellenbrenner austauschen (siehe S. 21).
6 - Die Düse des Backofenbrenners austauschen (siehe S. 20).
7 - Die Düse des Zündflammenbrenners des Backofenbrenners austauschen (siehe S. 21).
8 - Nötigenfalls den Luftring des Backofenbrenners austauschen.
9 - Die Kleinstellung beim vollgesicherten Gasventil der Bratplatte und des Backofens einstellen (siehe S. 16/18).
10 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn mit dem neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.





Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.

DE

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTES

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.

2 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe S. 15);

3 - Sicherstellen, dass die Zündung und die Verbrennung beim Bratplattenbrenner und beim Backofenbrenner ordnungsgemäß erfolgen;

4 - Überprüfen Sie Gasdruck und –durchsatz bei minimaler und maximaler Zufuhr und regulieren Sie, falls notwendig, die Einstellungen (siehe S. 16/18);

5 - Überprüfen Sie die einwandfreie Funktionsfähigkeit des Sicherheits- Thermoelements.

6 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

7 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor jeder Regulierung an den Einstellungen müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren.

Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten.

DE

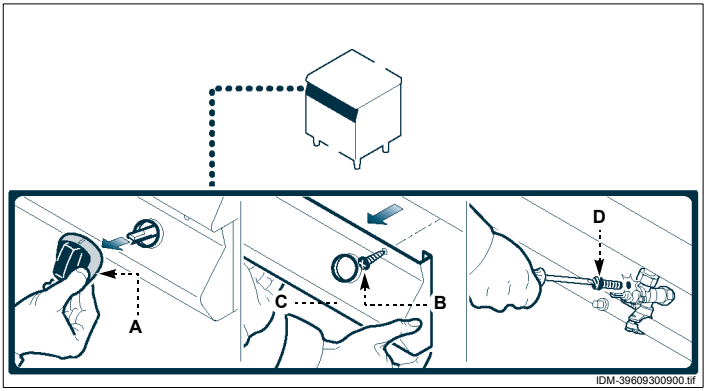
EINSTELLEN DER KLEINSTELLUNG DES VOLLGESICHERTEN GASVENTILS DER BRATPLATTE

Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 15). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben (**B**) heraus und montieren Sie die Bedienblende (**C**) ab.
4 - Die Düse (**D**) herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
Hinweis: Nach der Einstellung die Schraube mit Lack versiegeln.
5 - Abschließend die Schaltblende (**C**) und den Schalter (**A**) wieder anbringen.



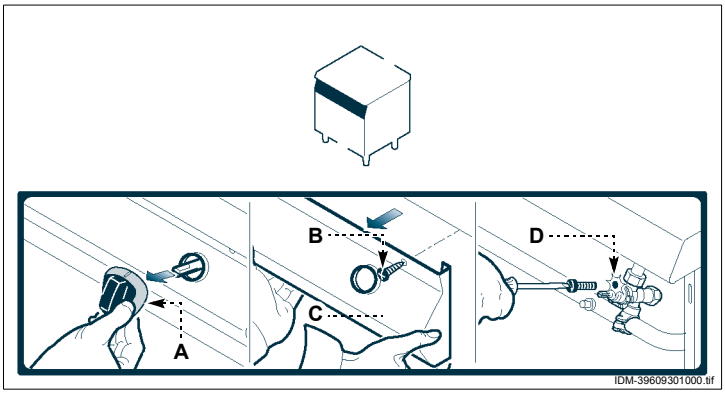
EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNG BEIM VOLLGESICHERTEN GASVENTIL

Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 15). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben (**B**) heraus und montieren Sie die Bedienblende (**C**) ab.
4 - Die Düse (**D**) herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
Hinweis: Nach der Einstellung die Schraube mit Lack versiegeln.
5 - Abschließend die Schaltblende (**C**) und den Schalter (**A**) wieder anbringen.



DE

C1396093001m

EINSTELLEN DER KLEINSTELLUNG DES VOLLGESICHERTEN GASVENTILS DES BACKOFENS

Wichtig

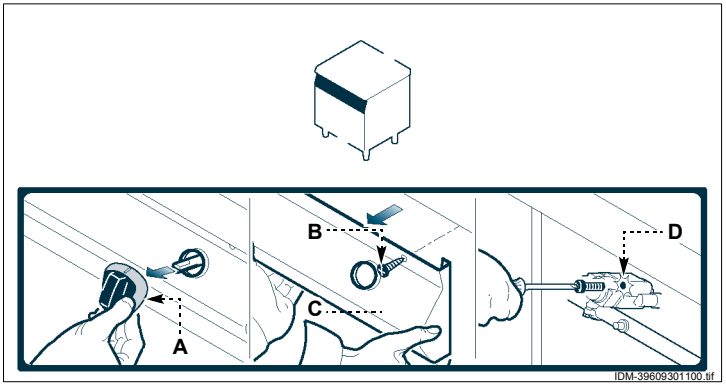
Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 15). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben (**B**) heraus und montieren Sie die Bedienblende (**C**) ab.
4 - Die Düse (**D**) herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Hinweis: Nach der Einstellung die Schraube mit Lack versiegeln.

5 - Abschließend die Schaltblende (**C**) und den Schalter (**A**) wieder anbringen.

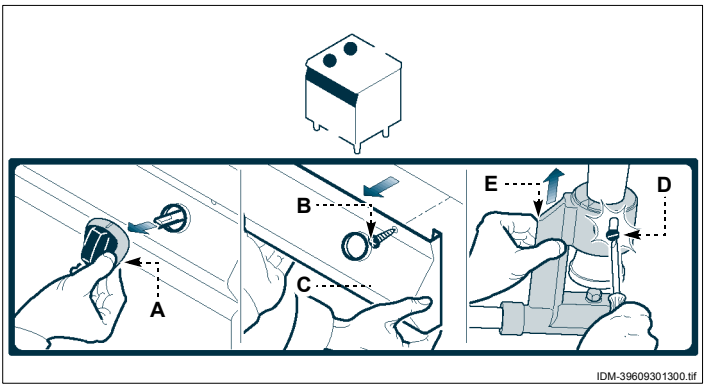


EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES KOCHSTELLENBRENNERS

DE

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

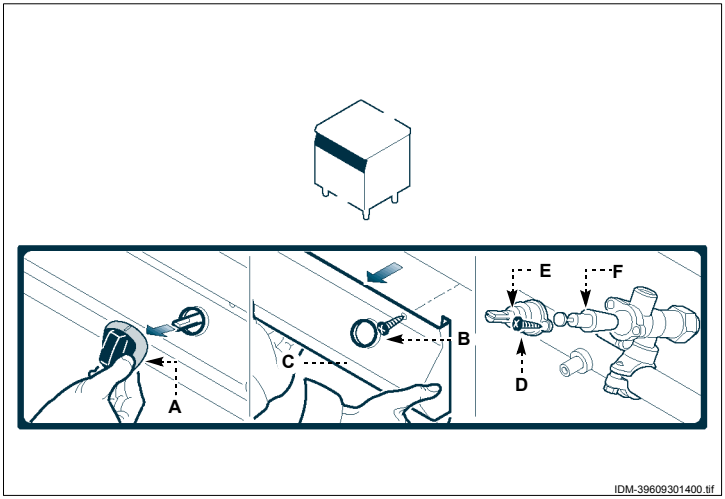
1 - Den Gasabsperrhahn schließen.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Die Schrauben (**B**) ausschrauben und die Schaltblende (**C**) ausbauen.
4 - Die Schraube (**D**) lokkern und die Brennerhalterung (**E**) bis zum Anschlag anheben.
5 - Abschließend die Schraube (**D**) festziehen und wieder den ursprünglichen Zustand herstellen.



SCHMIERUNG DES GASHAHNS

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben (**B**) heraus und montieren Sie die Blende (**C**) ab.
4 - Drehen Sie die Schrauben (**D**) heraus und nehmen Sie die Haube (**E**) heraus.
5 - Ziehen Sie den Kegel (**F**) heraus.
6 - Reinigen Sie den Kegel (**F**) und seinen Sitz.
7 - Fetten Sie den Kegel (**F**) ein, setzen Sie in wieder an seinem Platz ein und drehen Sie ihn einige Male hin und her.
8 - Ziehen Sie den Kegel (**F**) heraus, um das überschüssige Fett zu entfernen.
9 - Bauen Sie den Kegel (**F**), die Haube (**E**), die Blende (**C**) und den Schalter (**A**) wieder ein.



AUSTAUSCH VON BAUTEILEN 9

HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

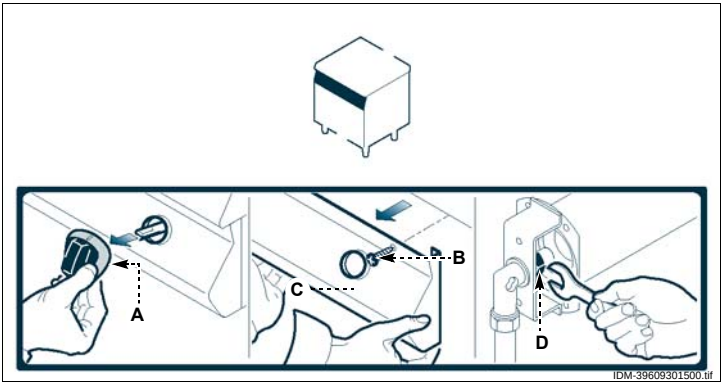
Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten.

Ersetzen Sie bei Bedarf Komponenten, die Verschleißerscheinungen zeigen, verwenden Sie dabei ausschließlich Originalersatzteile.

Es wird jede Haftung für Personen- oder Komponentenschäden abgelehnt, die entstehen, wenn keine Originalersatzteile verwendet werden oder nicht planmäßige, vom Hersteller nicht autorisierte Eingriffe vorgenommen werden, welche die Sicherheit beeinträchtigen können. Entnehmen Sie bitte dem Ersatzteilkatalog die notwendigen Informationen zur Bestellung von Ersatzteilen.

DE

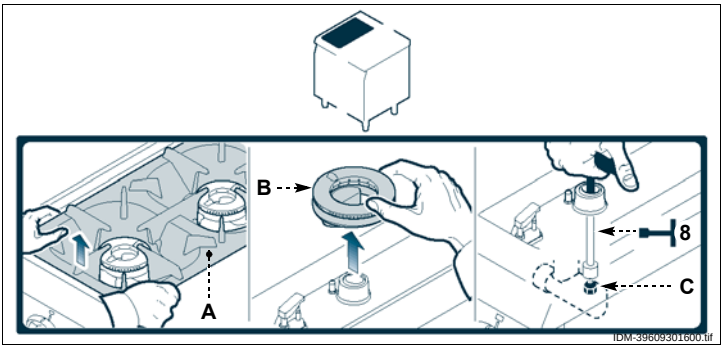
AUSTAUSCH DER DÜSE DES BRATPLATTENBRENNERS



Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Die Schrauben (**B**) ausschrauben und die Bedienblende (**C**) ausbauen.
4 - Die Düse (**D**) ausschrauben und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
5 - Die Bedienblende (**C**) und den Schalter (**A**) wieder anbringen.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES KOCHSTELLENBRENNERS

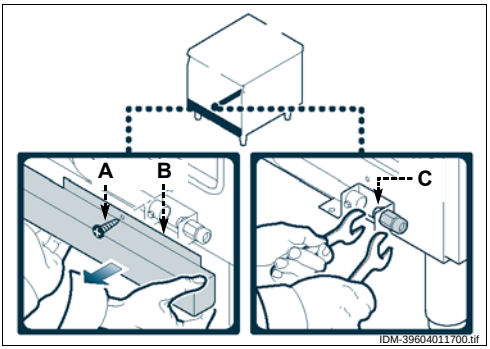


Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Den Gasabsperrhahn schließen.
2 - Den Topfträgerrost (**A**) entfernen.
3 - Den Brenner (**B**) herausziehen.
4 - Schrauben Sie die Düse (**C**) heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
5 - Brenner und Topfträgerrost wieder einsetzen.

DE

AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE BEIM BACKOFEN



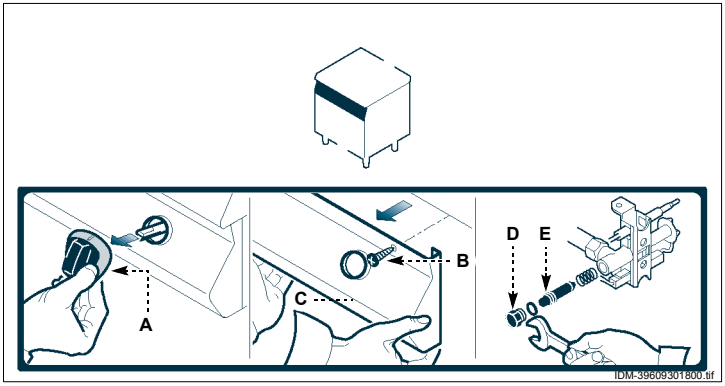
Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Drehen Sie die Schrauben (**A**) heraus und montieren Sie die Blende (**B**) ab.
3 - Schrauben Sie die Düse (**C**) heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
4 - Die Bedienblende (**B**) wieder anbringen.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS DES BRATPLATTENBRENNERS

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

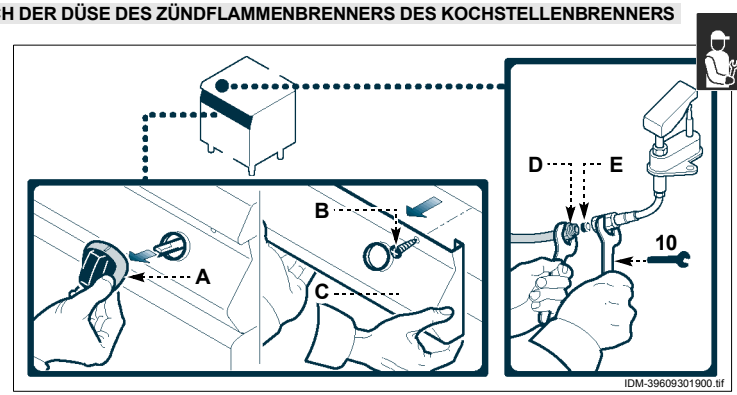
1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Die Schrauben (**B**) ausschrauben und die Bedienblende (**C**) ausbauen.
4 - Drehen Sie das Verbindungsstück (**D**) heraus.
5 - Nehmen Sie die Düse (**E**) heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
6 - Den Anschluss wieder anschrauben (**D**).
7 - Abschließend die Bedienblende (**C**) und den Schalter (**A**) wieder anbringen.



AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS DES KOCHSTELLENBRENNERS

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben (**B**) heraus und montieren Sie die Blende (**C**) ab.
4 - Den Schlauch (**D**) ausbauen.
5 - Die Düse (**E**) herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
6 - Den Schlauch (**D**), die Schaltblende (**C**) und die Schalter (**A**) wieder anbringen.

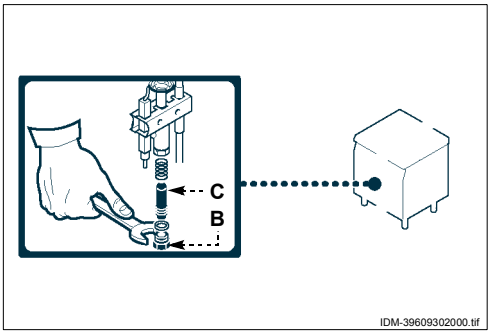


DE

AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS DES BACKOFENS

Verfahren Sie wie im Folgenden beschrieben:

1 - Auf den Zündflammenbrenner über die Öffnung auf der Unterseite des Geräts zugreifen.
2 - Den Verschluss (**B**) ausschrauben.
3 - Die Düse (**C**) herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
4 - Den Verschluss (**B**) wieder anbringen.

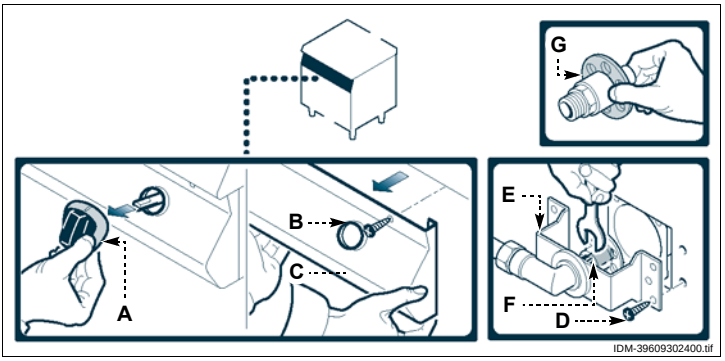


C1396093O0.fm

AUSTAUCH DES LUFTRINGS DES PLATTEBRENNERS

Den Gasabsperrhahn schließen.

1 - Schließen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter (**A**) abziehen.
3 - Die Schrauben (**B**) ausschrauben und die Bedienblende (**C**) ausbauen.
4 - Die Schrauben (**D**) ausschrauben, um die Halterung (**E**) zu entfernen.
5 - Die Düse (**F**) des Brenners ausschrauben und herausziehen.



6 - Den Ring (**G**) nach den Angaben in der Tabelle durch den für die Gasart geeigneten Ring ersetzen.
Hinweis: Den Ring beim Einbau in Anschlag gegen die Eintrittsöffnung des Brenners bringen.

GAS-Familie	Luftring
II (G 20-25)	ø30 - 6 Löcher § 6,50 mm
III (G 30-31)	ø30 - 9 Löcher § 6,25 mm

7 - Abschließend die Düse (**F**), die Halterung (**E**) und die Schaltblende (**C**) wieder einbauen.
Den Gasabsperrhahn schließen.

ENTSORGUNG DES GERÄTES

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen.
Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

DE

INDEX

	réf.	chapitres	page
1e PARTIE	0	INFORMATIONS POUR LE LECTEUR	3
	1	INFORMATIONS GENERALES	3
	2	INFORMATIONS TECHNIQUES	4
	3	SECURITE	6
	4	UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
	5	ENTRETIEN	10
	6	PANNES	12
2e PARTIE	7	MANUTENTION ET INSTALLATION	13
	8	REGLAGES	16
	9	REMPLACEMENT DE PIECES	19
		ANNEXES	I÷VIII

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 6
Air primaire du brûleur fourneau, réglage, 18
Alimentation, transformation, 15
Allumage et extinction brûleurs fourneau, 8
Allumage et extinction du brûleur de la plaque, 8
Allumage et extinction du four, 9
Appareil et fabricant, identification, 3
Appareil, description générale, 4
Appareil, élimination, 22
Appareil, essai, 16
Appareil, inutilisation prolongée, 9
Appareil, mise en place, 14
Appareils en batterie, montage, 14
Assistance, demande, 4

B Brûleur de la plaque, allumage et extinction, 8
Brûleur de la plaque, remplacement de la buse, 20
Brûleur de la plaque, remplacement de la buse veilleuse pilote, 21
Brûleur de la plaque, replacement de la bague air, 22
Brûleur du four, remplacement de la buse, 20
Brûleur du four, remplacement de la buse veilleuse pilote, 21
Brûleur fourneau, réglage de l'air primaire, 18

Brûleur fourneau, remplacement de la buse, 20
Brûleur fourneau, remplacement de la buse veilleuse pilote, 21
Brûleurs et table de cuisson, nettoyage, 11
Brûleurs fourneau, allumage et extinction, 8
Brûleurs fourneau, réglage du minimum robinet gaz de sécurité, 17
Buse du brûleur de la plaque, remplacement, 20
Buse du brûleur du four, remplacement, 20
Buse du brûleur fourneau, remplacement, 20
Buse veilleuse pilote brûleur de la plaque, remplacement, 21
Buse veilleuse pilote du brûleur du four, remplacement, 21
Buse veilleuse pilote du brûleur fourneau, remplacement, 21
But du manuel, 3

C Commandes, description, 7
Conseils d'utilisation, 9
Contrôle de la pression du gaz, 12

D Déballage et emballage, 13
Demande d'assistance, 4
Dépannage, 12
Description des commandes, 7
Description générale de l'appareil, 4
Dispositifs de sécurité, 5
Données techniques, 5

E Elimination de l'appareil, 22
Emballage et déballage, 13
Entretien, recommandations pour l', 10
Essai de l'appareil, 16
Extinction et allumage brûleurs fourneau, 8
Extinction et allumage du brûleur de la plaque, 8
Extinction et allumage du four, 9

F Fabricant et appareil, identification, 3
Four, allumage et extinction, 9
Four, nettoyage, 11
Four, réglage du minimum du robinet gaz de sécurité, 18

G Gaz, contrôle de la pression, 12
Gaz, raccordement, 15
Graissage du robinet à gaz, 19

I Identification du fabricant et de l'appareil, 3
Installation des parties démontées, 14
Installation et manutention, recommandations pour la, 13
Inutilisation prolongée de l'appareil, 9

L Levage et manutention, 13

M Manutention et installation, recommandations pour la, 13
Manutention et levage, 13
Minimum du robinet gaz de sécurité de la plaque, réglage, 16
Minimum du robinet gaz de sécurité des brûleurs fourneau, réglage, 17
Minimum du robinet gaz de sécurité du four, réglage, 18
Mise à niveau, 14
Mise en place de l'appareil, 14
Montage des appareils en batterie, 14

N Nettoyage de la plaque, 11

FR

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2002 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie)– Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

C139609300_1.fm

Nettoyage de la table de cuisson et des brûleurs, 11
Nettoyage du four, 11
Nettoyage, recommandations pour le, 10
Normes de sécurité, 6

P Pannes, dépannage, 12
Parties démontées, installation, 14
Plaque, allumage et extinction du brûleur, 8
Plaque, nettoyage, 11
Plaque, réglage du minimum du robinet gaz de sécurité, 16
Plaque, remplacement de la buse du brûleur, 20
Pression du gaz, contrôle, 12

R Raccordement du gaz, 15
Recommandations pour l'entretien, 10
Recommandations pour l'utilisation, 7
Recommandations pour la manutention et l'installation, 13
Recommandations pour le nettoyage, 10
Recommandations pour le remplacement des pièces, 19
Recommandations pour les réglages, 16
Réglage de l'air primaire du brûleur fourneau, 18
Réglage du minimum du robinet gaz de sécurité de la plaque, 16
Réglage du minimum du robinet gaz de sécurité des brûleurs fourneau, 17
Réglage du minimum du robinet gaz de sécurité du four, 18
Réglages, recommandations pour les, 16
Remplacement de la buse du brûleur de la plaque, 20
Remplacement de la buse du brûleur du four, 20
Remplacement de la buse du brûleur fourneau, 20
Remplacement de la buse veilleuse pilote brûleur de la plaque, 21
Remplacement de la buse veilleuse pilote du brûleur du four, 21
Remplacement de la buse veilleuse pilote du brûleur fourneau, 21
Remplacement des pièces, recommandations pour le, 19
Replacement de la bague air du brûleur de la plaque, 22
Robinet du gaz, graissage, 19
Robinet gaz de sécurité de la plaque, réglage minimum, 16
Robinet gaz de sécurité des brûleurs fourneau, réglage du minimum, 17
Robinet gaz de sécurité du four, réglage minimum, 18

S Sécurité et information, signaux de, 5
Sécurité, dispositifs de, 5
Sécurité, normes de, 6
Signaux de sécurité et information, 5

T Table de cuisson et brûleurs, nettoyage, 11
Transformation de l'alimentation, 15
Transport, 13

U Utilisation, conseils d', 9
Utilisation, recommandations pour l', 7

V Veilleuse pilote brûleur de la plaque, remplacement de la buse, 21
Veilleuse pilote du brûleur du four, remplacement de la buse, 21
Veilleuse pilote du brûleur fourneau, remplacement de la buse, 21

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR 0

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel. Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

INFORMATIONS GENERALES 1

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.
Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse. Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italienne) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales. Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques. Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.
Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

Important

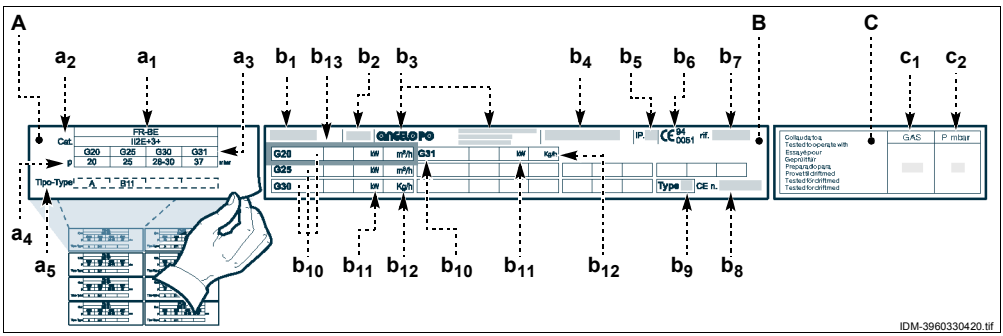
Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil.
Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Plaque complémentaire

a_1) Pays d'utilisation
a_2) Catégorie de l'appareil
a_3) Type de gaz
a_4) Pression du gaz
a_5) Type d'évacuation des fumées



C1396093O0.fm

B) Plaque d'identification
b_1) Modèle de l'appareil
b_2) Type de personnalisation
b_3) Identification du fabricant
b_4) Numéro de série
b_5) Indice de protection
b_6) Marquage CE de conformité
b_7) Norme de référence
b_8) Numéro certificat CE
b_9) Type de famille de produit
b_{10}) Type de gaz
b_{11}) Puissance déclarée
b_{12}) Consommation de gaz
b_{13}) Indicateur du gaz d'essai

C) Plaque du gaz d'essai
c_1) Type de gaz
c_2) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque (**A**), à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type A = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).
Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque (**C**) et appliquer l'indicateur (**b_{13}**) sur la plaque d'identification en correspondance des données du gaz d'utilisation.

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

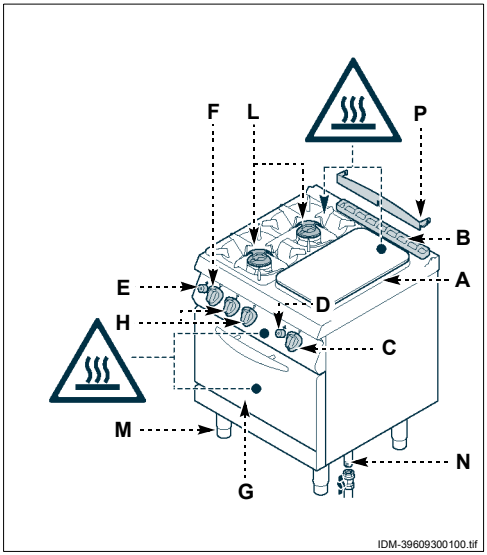
INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GENERALE DE L'APPAREIL

La plaque de cuisson avec feux vifs et avec four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

Organes principaux

A) Plaque de cuisson; en acier inox.
B) Evacuation des fumées; pour évacuer les fumées générées par le brûleur.
C) Manette de commande du brûleur de la plaque; pour régler l'alimentation du gaz au brûleur de la plaque.
D) Allumage piézo-électrique; pour allumer le brûleur de la plaque.
E) Allumage piézoélectrique; pour allumer le brûleur du four.
F) Manette de commande du four; pour régler l'alimentation du gaz du brûleur du four.
G) Four thermostatique; en acier avec porte étanche à poignée athermique.
H) Manettes de commande des brûleurs fourneau; pour régler l'alimentation du gaz des brûleurs.
L) Brûleurs fourneau; en fonte émaillée, ils peuvent fournir des puissances variables en fonction de leur dimension.



FR

M)Pieds réglables; pour permettre une mise à niveau parfaite de l'appareil.

N)Fixation alimentation du gaz; pour raccorder l'alimentation du gaz.

P)Protection évacuation des fumées: pour protéger l'évacuation des fumées contre les résidus de cuisson.

DONNEES TECHNIQUES

Voir "Fiche des raccordements" au fond du manuel.

DISPOSITIFS DE SECURITE

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

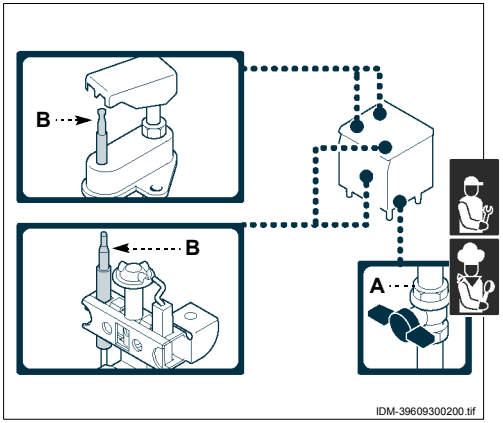
L'illustration indique la position des dispositifs.

A)Robinet d'alimentation du gaz; pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz.

B)Thermocouple de sécurité; il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A)Plaque de marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.

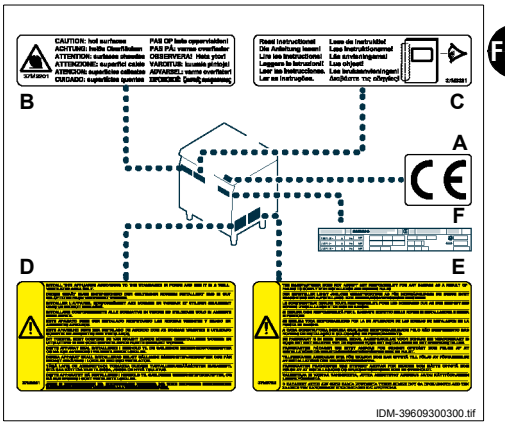
B)Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

C)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

D)Danger générique: décrit l'avertissement à respecter lors de l'installation et de la mise en marche.

E)Danger générique: décrit l'avertissement à respecter lors de l'installation.

F)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.



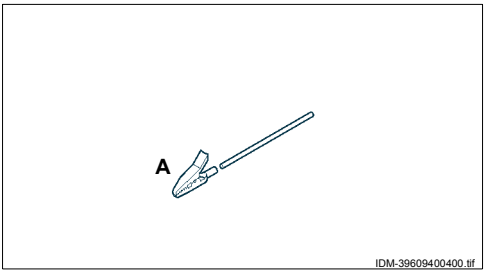
FR

C1396093001m

DOTATION D'ACCESSOIRES

A la livraison sont fournis en équipement.

A)"Kit" d'allumage manuel de la veilleuse pilote.



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

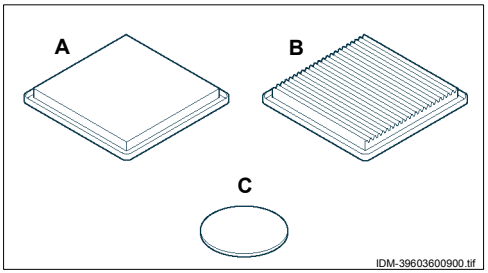
Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A)Plaque grille-viande lisse.

B)Plaque grille-viande nervurée.

C)Plaque de réduction.

D)"Kit" de transformation du gaz.



SECURITE 3

NORMES DE SECURITE

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de fabrication". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité. Un peu de temps consacré à la lecture pour ne pas avoir d'accidents désagréables; il est toujours trop tard de se rappeler ce qu'il aurait fallu faire quand cela est arrivé.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant

FR

absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois e vigueur en la matière.

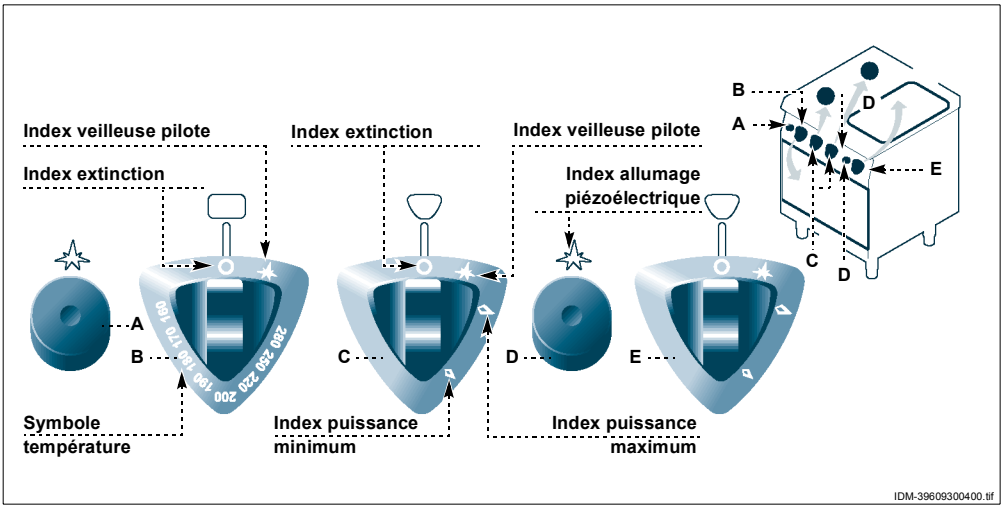
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales.
Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.
Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES



Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Pommeau d'allumage piézoélectrique; pour allumer la veilleuse pilote du four.

B) Manette de commande du four; pour allumer, éteindre et régler le brûleur du four.

C) Manette de commande du brûleur fourneau; pour allumer, éteindre et régler le brûleur fourneau correspondant.

D) Pommeau allumage piézo-électrique; pour allumer la veilleuse pilote de la plaque.

E) Manette de commande du brûleur de la plaque; pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant et la veilleuse pilote.

FR

C139609300.fm

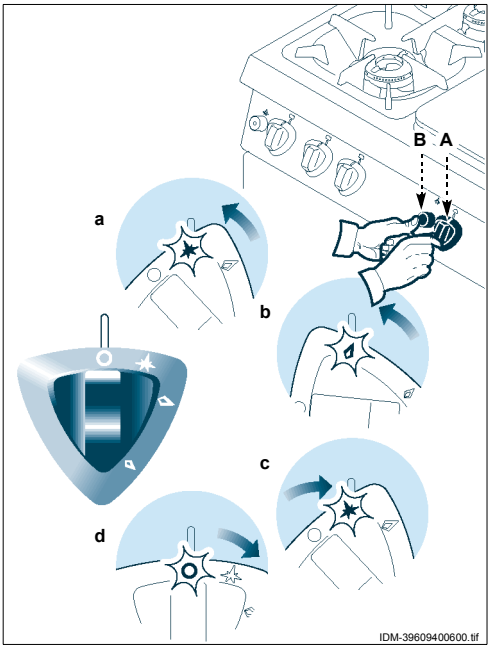
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE

Allumage

Remarque: au premier allumage, laver la plaque pour enlever la graisse de protection et toute impureté éventuelle, puis allumer l'appareil et préchauffer pendant environ 1 heure à la puissance minimale.

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Presser et tourner la manette (**A**) en sens anti-horaire (pos. **a**) et simultanément agir plusieurs fois sur l'allumage piézoélectrique (**B**) pour allumer la veilleuse pilote. Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
3 - Tourner la manette (**A**) en sens anti-horaire (pos. **b**) pour allumer le brûleur.

Remarque: tourner graduellement la manette (A) en sens anti-horaire pour régler la puissance de la flamme jusqu'à la valeur minimum.



Extinction

1 - Tourner la manette (**A**) en sens horaire (pos. **c**) pour éteindre le brûleur.

Remarque: la veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.

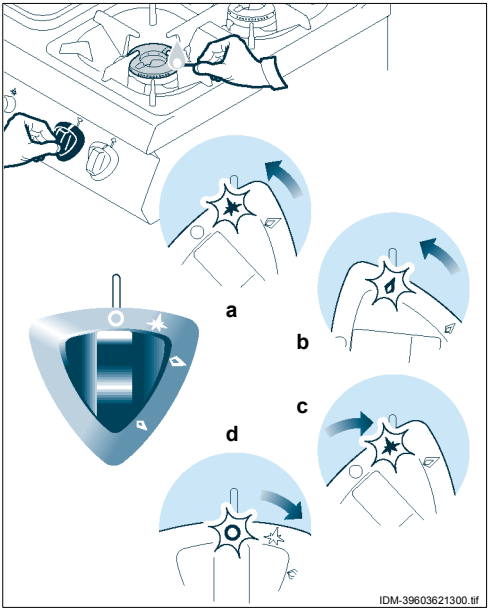
2 - Tourner la manette (**A**) en sens horaire (pos. **d**) pour éteindre la veilleuse pilote.
3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

ALLUMAGE ET EXTINCTION BRÛLEURS FOURNEAU

Allumage

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Presser et tourner la manette en sens anti-horaire (pos. **a**) pour allumer la veilleuse pilote. Tenir pressée la manette pendant environ 15 sec pour permettre l'intervention du thermocouple.
3 - Tourner la manette en sens anti-horaire (pos. **b**) pour allumer le brûleur.

Remarque: tourner graduellement la manette en sens anti-horaire pour régler la puissance de la flamme jusqu'à la valeur minimum.



Extinction

1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **c**) pour éteindre le brûleur.

Remarque: la veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.

2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **d**) pour éteindre la veilleuse pilote.
3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

FR

C139609300.fm

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Allumage

Remarque: au premier allumage, effectuer un préchauffage approprié.

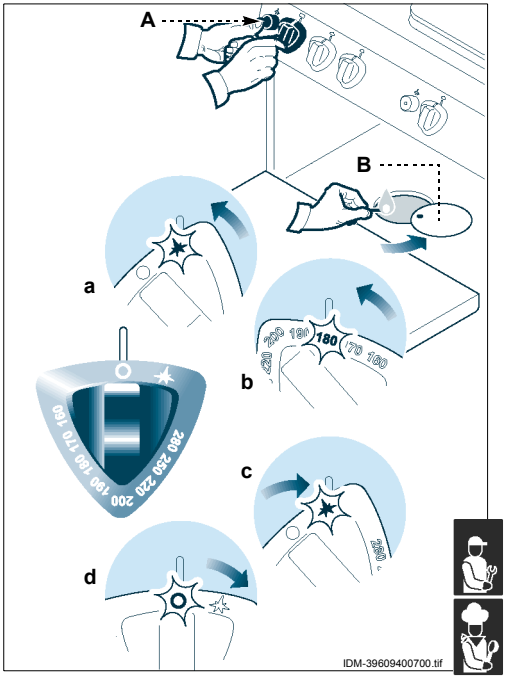
1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.

2 - Presser et tourner la manette en sens anti-horaire (pos. **a**) et simultanément agir plusieurs fois sur l'allumage piézoélectrique (**A**) pour allumer la veilleuse pilote. Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.

Remarque: l'allumage de la veilleuse pilote peut être effectuée manuellement par la porte (B).

3 - Tourner la manette en sens anti-horaire (pos. **b**) entre 100°C et 300°C et attendre le temps de préchauffage avant d'utiliser le four (voir tableau).

Température °C	100	135	165	195	220	245	265	>300
Temps en minutes	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'	22'



Extinction

1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **c**) pour éteindre le brûleur.

Remarque: la veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.

2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **d**) pour éteindre la veilleuse pilote.

3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

INUTILISATION PROLONGEE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit:

1 - fermer le robinet d'alimentation du gaz;

2 - nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes;

3 - étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox;

4 - exécuter toutes les opérations d'entretien;

5 - recouvrir l'appareil d'une protection en laissant quelques fentes pour la circulation de l'air.

FR

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils:

– utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant;

– éviter de rayer ou de heurter avec des objets la surface de la plaque pour ne pas altérer ses caractéristiques et pour garantir l'hygiène des aliments;

– éviter de verser de l'eau sur la plaque quand elle est chaude: l'écart thermique pourrait endommager la surface de la plaque de cuisson;

– vérifier le positionnement correct de la sole du four;

– vérifier que la porte d'inspection soit fermée;

– préchauffer le four avant son utilisation;

– éviter d'utiliser le four avec la porte partiellement ouverte;

– utiliser, pour la cuisson dans le four, les guides supérieurs pour les tartes et les guides inférieurs pour les rôtis.

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Après **chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:
- la plaque (voir p. 11);
- la table de cuisson (voir page 11);
- les brûleurs fourneau (voir page 11);
- le four (voir page 11);
- l'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 10).

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:
- contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation;
- vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité;
- vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel;
- le graissage du robinet du gaz (voir p. 19).

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer le nettoyage, toujours fermer le robinet d'alimentation du gaz et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé:

1 - de n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

2 - de rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer. Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.

3 - de faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.

4 - de nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.

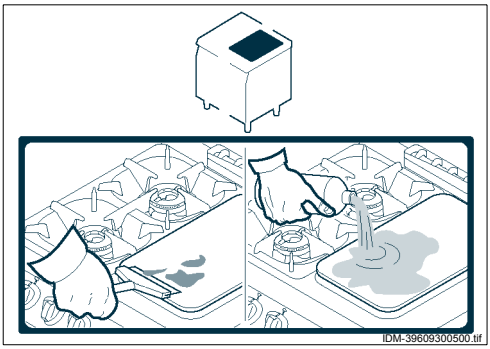
5 - de nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

FR

NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil.
2 - Utiliser une raclette pour enlever les résidus de cuisson de la plaque.
3 - Etaler sur la plaque un produit dégraissant approprié et le laisser agir pendant quelques minutes.
4 - Nettoyer soigneusement la plaque avec une éponge, rincer abondamment et essuyer.



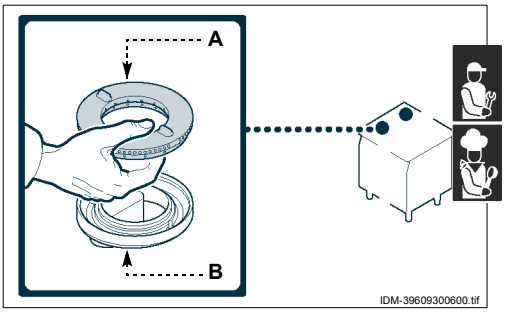
Important

Bien rincer la plaque de cuisson pour enlever tout résidu de détergent dégraissant et éviter la formation de taches et d'auréoles à la réutilisation de la plaque.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON, DES BRÛLEURS ET DES PLAQUES DU GRILLE-VIANDE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Démonter la tête de brûleur (**A**).
2 - Nettoyer soigneusement le brûleur (**B**) et la tête de brûleur et vérifier que ses trous ne soient pas obstrués.
Remarque: effectuer périodiquement le nettoyage de la fente d'allumage sur le brûleur.
3 - Nettoyer la table de cuisson.



Important

La plaque grille-viande est en contact avec les aliments ; après son utilisation, la nettoyer avec un produit dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

4 - Essuyer les surfaces et remonter les composants.

Attention

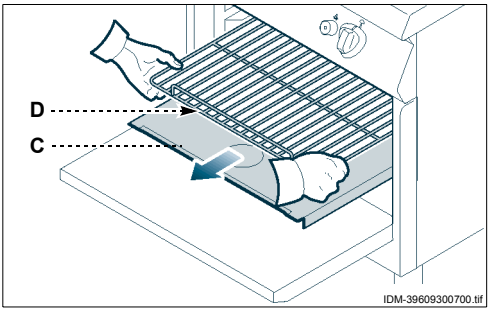
Ne pas verser d'eau ou ne pas faire tomber de saleté à l'intérieur du brûleur, pour ne pas provoquer le dysfonctionnement du brûleur ou l'obturation de la buse.

FR

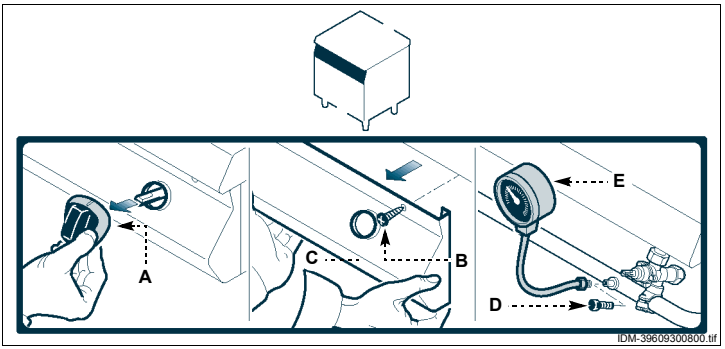
NETTOYAGE DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Extraire la sole (**C**) et la grille (**D**) du four et les nettoyer soigneusement.
2 - Enlever les éventuelles incrustations des parties internes du four car elles pourraient gêner son fonctionnement correct.
3 - Essuyer les surfaces et remonter les composants.



CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ



Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Dévisser la vis (**D**) de la prise de pression.
5 - Raccorder le manomètre (**E**) à la prise de pression.
6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
7 - Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de flamme maximum (voir page 8) et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
8 - Eteindre le brûleur, débrancher le manomètre et rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.

PANNES 6

DEPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz.	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
La veilleuse pilote ne s'allume pas.	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas.	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage. Allumer manuellement avec flamme nue. **Important** **Se mettre en contact avec le service assistance.**
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée.	Insister avec l'allumage.
La veilleuse pilote ne reste pas allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Insister avec l'allumage.
La veilleuse pilote s'allume mais le brûleur reste éteint.		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	Contacter le service assistance.
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur.	Mauvais fonctionnement du robinet gaz de sécurité.	Contacter le service assistance.

FR

C1396093001m

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

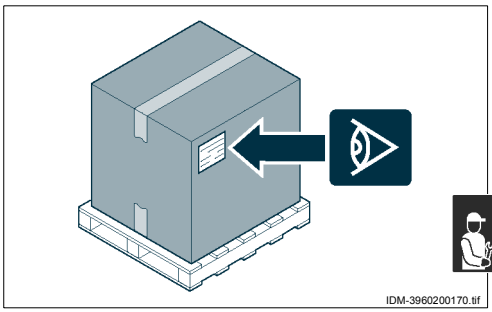
Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.

Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

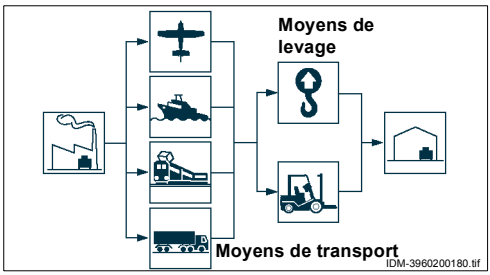
EMBALLAGE ET DEBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement .
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



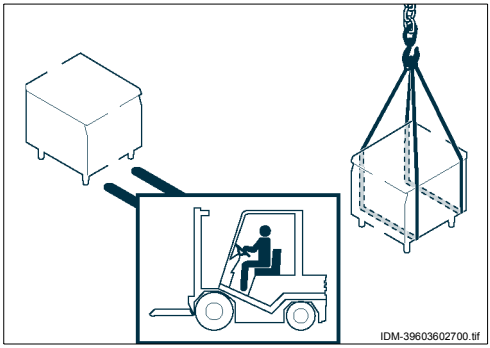
FR

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée.
Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.

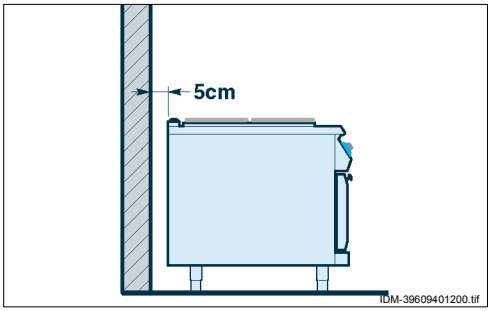


MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

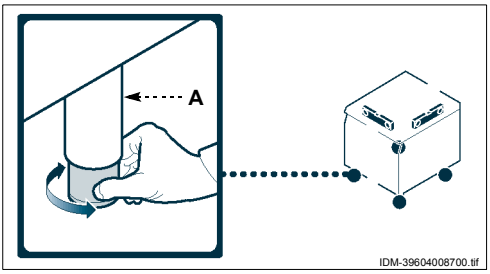
Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.



La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.

INSTALLATION DES PARTIES DEMONTEES

L'appareil est livré avec quelques composants démontés; les monter lors de la mise en place. En particulier, monter les pieds d'appui (**A**).



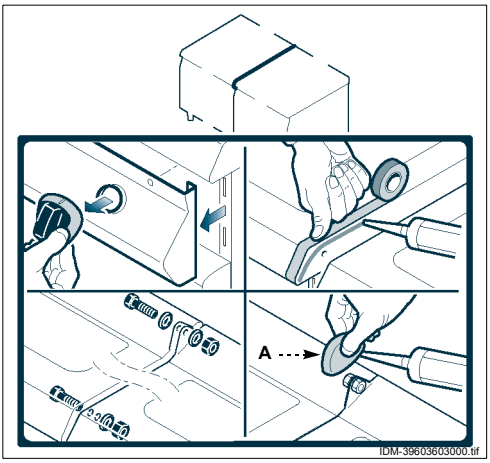
MISE A NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui (**A**) pour mettre de niveau l'appareil.

MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

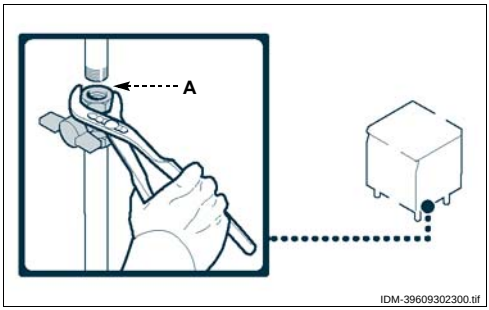
1 - Démonter les tableaux de commandes.
2 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
3 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
4 - Rapprocher les appareils.
5 - Relier les appareils avec les éléments de fixation.
6 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
7 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle (**A**), et monter pour couvrir la zone de fixation.



FR

RACCORDEMENT DU GAZ

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (**A**), pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.



Important

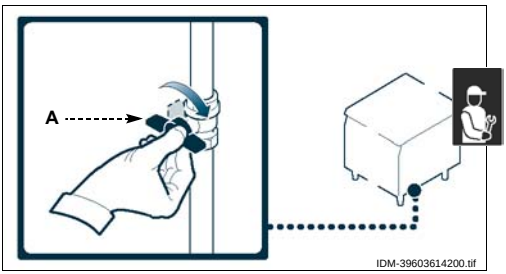
Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

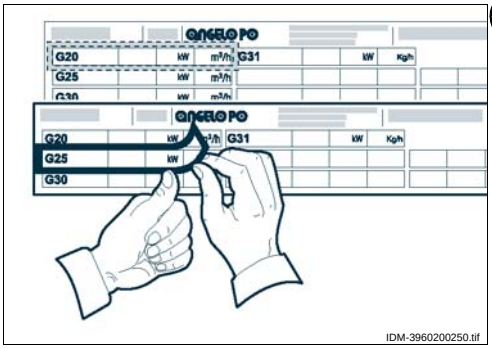
TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz (**A**).
2 - Remplacer la buse du brûleur de la plaque (voir page 20).
3 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote du brûleur de la plaque (voir page 21).
4 - Remplacer les buses des brûleurs fourneau (voir page 20).
5 - Remplacer les buses des veilleuses pilote des brûleurs fourneau (voir page 21).
6 - Remplacer la buse du brûleur du four (voir page 20).
7 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote du brûleur du four (voir page 21).
8 - Remplacer, si nécessaire, la bague du brûleur du four.
9 - Régler le minimum sur le robinet gaz de sécurité de la plaque des brûleurs fourneau et du four (voir page 16/18).
10-Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.





Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.

FR

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes:

1 - ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements;
2 - vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir p. 15);
3 - vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur de la plaque, des brûleurs fourneau et du brûleur du four;
4 - vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum (voir p. 16/18);
5 - vérifier le fonctionnement correct du thermocouple de sécurité;
6 - vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz;
7 - vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

REGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES REGLAGES

Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

FR

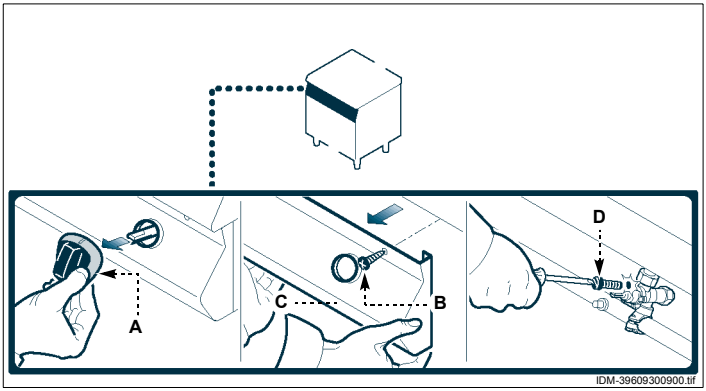
RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ DE SÉCURITÉ DE LA PLAQUE

Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 15). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Extraire l'injecteur (**D**) et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
Remarque: après le réglage sceller la vis avec du vernis.
5 - Remonter le tableau de commandes (**C**) et la manette (**A**) lorsque l'opération est terminée.



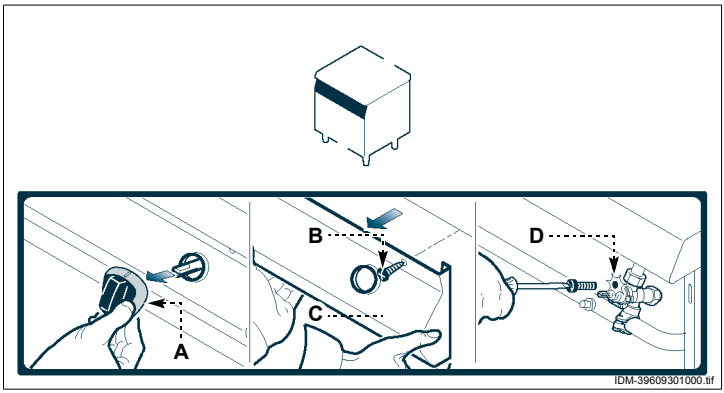
RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ DE SÉCURITÉ DES BRÛLEURS FOURNEAU

Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 15). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Extraire l'injecteur (**D**) et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
Remarque: après le réglage sceller la vis avec du vernis.
5 - Remonter le tableau de commandes (**C**) et la manette (**A**) lorsque l'opération est terminée.



FR

C139609300.fm

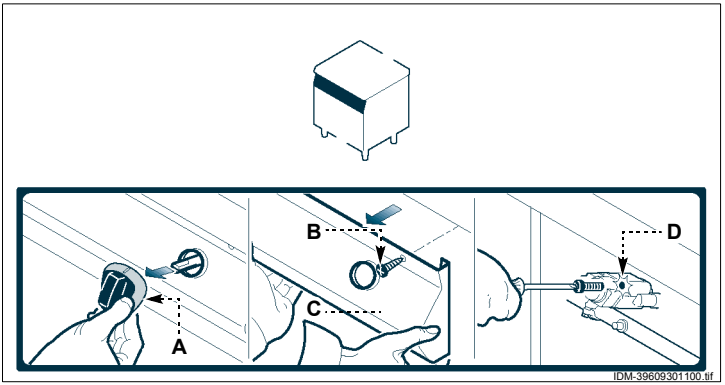
RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ DE SÉCURITÉ DU FOUR

Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 15). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Pour cette opération, procéder comme suit.

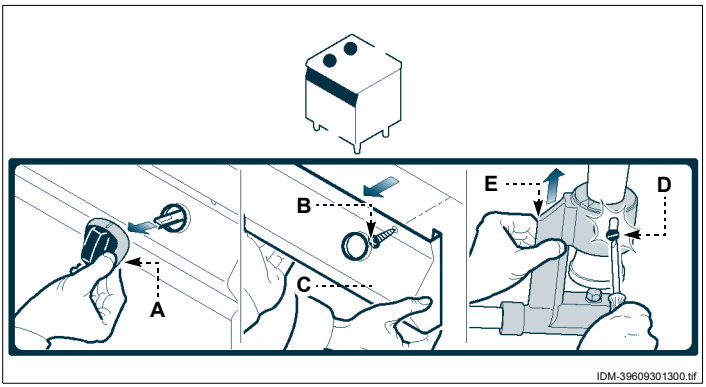
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Extraire l'injecteur (**D**) et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
Remarque: après le réglage sceller la vis avec du vernis.
5 - Remonter le tableau de commandes (**C**) et la manette (**A**) lorsque l'opération est terminée.



RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR FOURNEAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

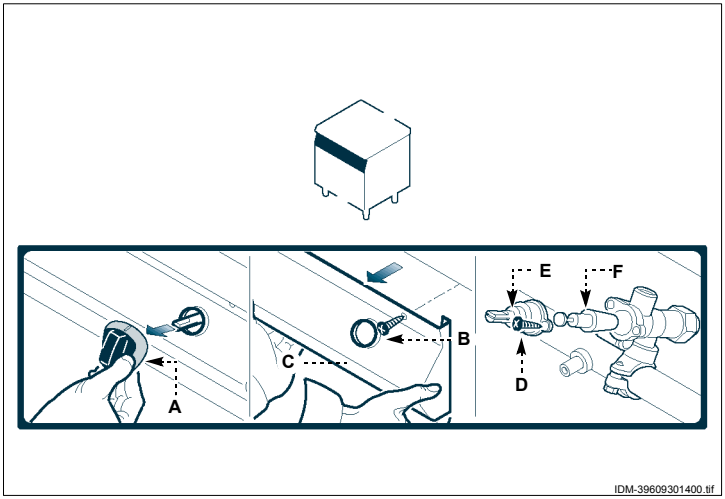
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Desserrer la vis (**D**) et lever le support du brûleur (**E**) jusqu'à la butée.
5 - Serrer la vis (**D**) et rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



GRAISSAGE DU ROBINET À GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Dévisser les vis (**D**) et extraire la calotte (**E**).
5 - Extraire le cône (**F**).
6 - Nettoyer le cône (**F**) et son logement.
7 - Graisser le cône (**F**), le remettre dans son logement et le tourner plusieurs fois.
8 - Extraire le cône (**F**) pour éliminer la graisse en surplus.
9 - Remonter le cône (**F**), la calotte (**E**), le tableau de commandes (**C**) et la manette (**A**).



REMPLACEMENT DE PIECES 9

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DE PIECES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.

Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

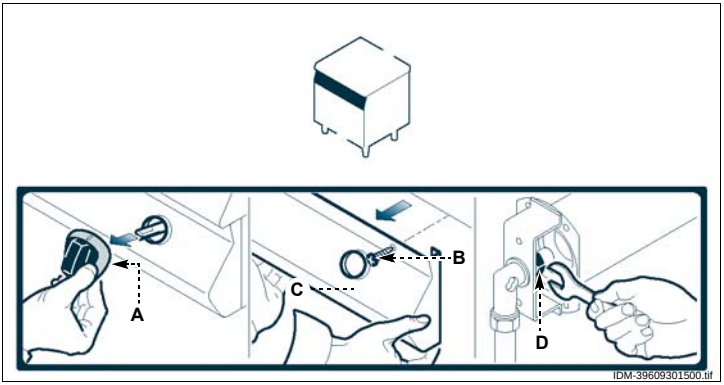
FR

C1396093001m

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

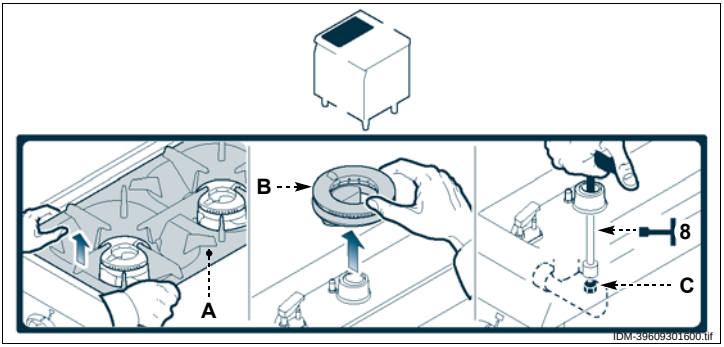
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Dévisser la buse (**D**) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Remonter le tableau de commandes (**C**) et la manette (**A**).



REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR FOURNEAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la grille (**A**).
3 - Enlever le brûleur (**B**).
4 - Dévisser la buse (**C**) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Repositionner le brûleur et la grille.

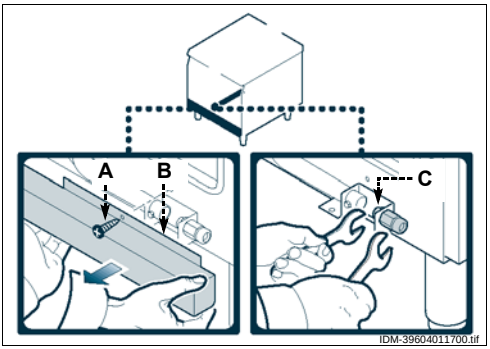


FR

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

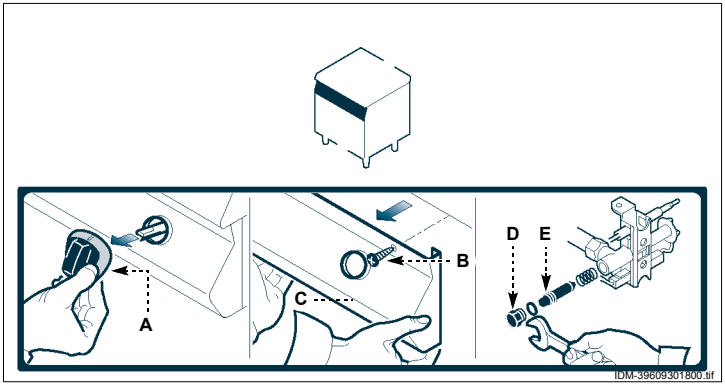
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis (**A**) et démonter le tableau de commandes (**B**).
3 - Dévisser la buse (**C**) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
4 - Remonter le tableau de commandes (**B**).



REMPLACEMENT DE LA BUSE VEILLEUSE PILOTE BRÛLEUR DE LA PLAQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

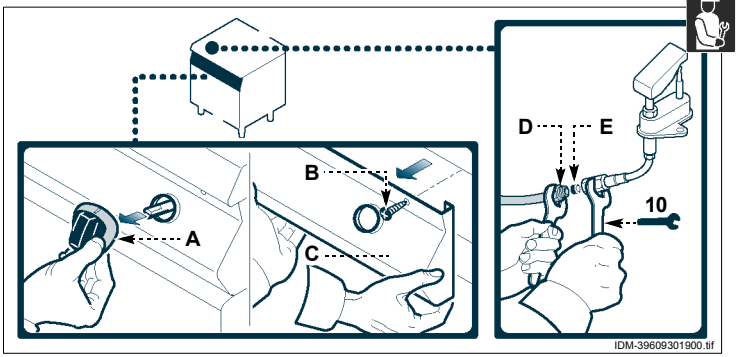
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Extraire la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Dévisser le raccord (**D**).
5 - Extraire la buse (**E**) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
6 - Revisser le raccord (**D**).
7 - Remonter le tableau de commandes (**C**) et la manette (**A**) à la fin de l'opération.



REMPLACEMENT DE LA BUSE VEILLEUSE PILOTE DU BRÛLEUR FOURNEAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Démonter le tuyau (**D**).
5 - Enlever la buse (**E**) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
6 - Remonter le tuyau (**D**), le tableau de commandes (**C**) et les manettes de commande (**A**).

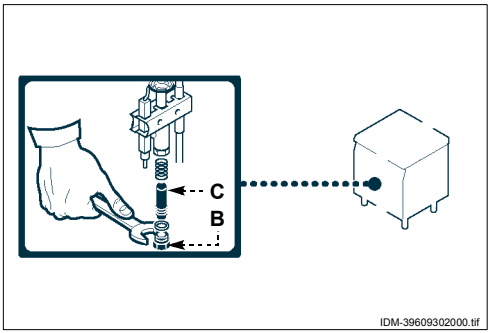


FR

REMPLACEMENT DE LA BUSE VEILLEUSE PILOTE DU BRÛLEUR DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Arriver à la veilleuse pilote par l'ouverture située sous l'appareil.
2 - Dévisser le bouchon (**B**).
3 - Extraire la buse (**C**) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
4 - Remonter le bouchon (**B**).

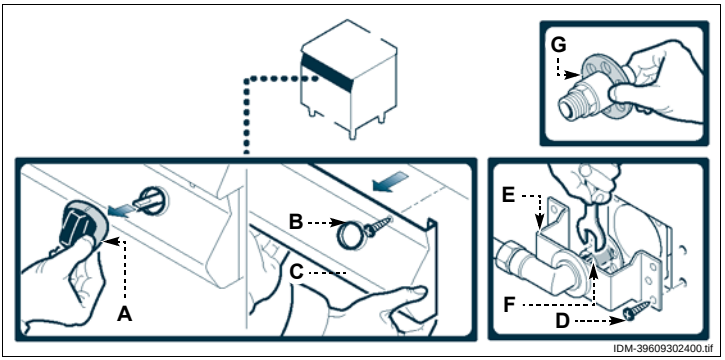


REPLACEMENT DE LA BEGUE AIR DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Extraire la manette (**A**).
3 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le tableau de commandes (**C**).
4 - Dévisser les vis (**D**) et démonter le support (**E**).
5 - Dévisser et extraire la buse (**F**) du brûleur.
6 - Remplacer la bague (**G**) par celle adaptée au type de gaz utilisé comme indiqué sur le tableau.

Remarque: remonter la bague en la portant en butée contre le trou d'entrée du brûleur.



Famiglia GAS	Ghiera aria
II (G 20-25)	ø30 - 6 trous § 6,50 mm
III (G 30-31)	ø30 - 9 trous § 6,25 mm

7 - Remonter la buse (**E**), le support (**D**) et le tableau de commandes (**B**) lorsque l'opération est terminée.

ELIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail.

Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

FR

ÍNDICE

	ref.	capítulos	pág
1ª PARTE	0	INFORMACIONES PREVIAS	3
	1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	3
	2	INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
	3	SEGURIDAD	6
	4	USO Y FUNCIONAMIENTO	7
	5	MANTENIMIENTO	10
	6	AVERÍAS	12
2ª PARTE	7	DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	13
	8	REGULACIONES	16
	9	SUSTITUCIÓN DE PIEZAS	19
		ANEXOS	I÷VIII

ÍNDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 6
Aire primario quemador de plano, regulación, 18
Alimentación, transformación, 15
Apagado y encendido del horno, 9
Apagado y encendido del quemador plancha, 8
Apagado y encendido quemadores de plano, 8
Asistencia, modalidad para requerir, 4
Averías, localización, 12

C Cambio casquillo aire quemador plancha, 22
Cambio inyector del quemador de plano, 20
Cambio inyector del quemador horno, 20
Cambio inyector testigo piloto quemador de plano, 21
Cambio inyector testigo piloto quemador horno, 21
Consejos para el uso, 9
Control de la presión del gas, 12

D Datos técnicos, 5
Descripción general del equipo, 4
Descripción mandos, 7
Desembalaje y embalaje, 13
Desguace del equipo, 22
Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 13
Desplazamiento y elevación, 13
Dispositivos de seguridad, 5

E Elevación y desplazamiento, 13
Embalaje y desembalaje, 13
Encendido y apagado del horno, 9
Encendido y apagado del quemador plancha, 8
Encendido y apagado quemadores de plano, 8
Encimera y quemadores, limpieza, 11
Engrase del grifo gas, 19
Enlace gas, 15
Equipo y fabricante, identificación, 3
Equipo, descripción general, 4
Equipo, desguace, 22
Equipo, instalación del, 14
Equipo, período prolongado de inactividad del, 9
Equipo, prueba de funcionamiento, 16
Equipos en batería, montaje, 14

F Fabricante y equipo, identificación, 3

G Gas, control de la presión del, 12
Gas, enlace, 15
Grifo gas, engrase del, 19

H Horno, encendido y apagado del, 9
Horno, limpieza, 11
Horno, regulación mínimo llave con válvula de seguridad gas, 18

I Identificación fabricante y equipo, 3
Instalación del equipo, 14
Instalación piezas desmontadas, 14
Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 13
Inyector del quemador de plano, cambio, 20
Inyector del quemador horno, cambio, 20
Inyector piloto quemador plancha, sustitución del, 21
Inyector quemador plancha, sustitución del, 20
Inyector testigo piloto quemador de plano, cambio, 21
Inyector testigo piloto quemador horno, cambio, 21

L Limpieza encimera y quemadores, 11
Limpieza horno, 11
Limpieza plancha, 11
Limpieza, recomendaciones para efectuar la, 10
Llave con válvula de seguridad gas horno, regulación mínimo, 18
Llave con válvula de seguridad gas plancha, regulación mínimo, 16
Llave con válvula de seguridad gas quemadores del plano, regulación mínimo, 17
Localización de causas de avería, 12

M Mandos, descripción, 7
Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 10
Mínimo llave con válvula de seguridad gas horno, regulación, 18
Mínimo llave con válvula de seguridad gas plancha, regulación, 16
Mínimo llave con válvula de seguridad gas quemadores del plano, regulación, 17
Modalidad para requerir asistencia, 4
Montaje de equipos en batería, 14

ES

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2002 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italia)– El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

N Nivelación, 14
Normas de seguridad, 6

O Objetivo del manual, 3

P Período prolongado de inactividad del equipo, 9
Piezas desmontadas, instalación, 14
Piloto quemador plancha, sustitución del inyector, 21
Plancha, encendido y apagado del quemador, 8
Plancha, limpieza, 11
Plancha, regulación mínimo llave con válvula de seguridad gas, 16
Plancha, sustitución del inyector quemador, 20
Presión del gas, control de la, 12
Prueba de funcionamiento del equipo, 16

Q Quemador de plano, cambio inyector del, 20
Quemador de plano, cambio inyector testigo piloto, 21
Quemador de plano, regulación aire primario, 18
Quemador horno, cambio casquillo aire, 22
Quemador horno, cambio inyector del, 20
Quemador horno, cambio inyector testigo piloto, 21
Quemador plancha, cambio casquillo aire, 22
Quemador plancha, encendido y apagado del, 8
Quemador plancha, sustitución del inyector, 20
Quemador plancha, sustitución del inyector piloto, 21
Quemadores de plano, encendido y apagado, 8
Quemadores del plano, regulación mínimo llave con válvula de seguridad gas, 17
Quemadores y encimera, limpieza, 11

R Recomendaciones de uso, 7
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 10
Recomendaciones para efectuar la limpieza, 10
Recomendaciones para efectuar la sustitución de las piezas, 19
Recomendaciones para efectuar las regulaciones, 16
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 13
Regulación aire primario quemador de plano, 18
Regulación mínimo llave con válvula de seguridad gas horno, 18
Regulación mínimo llave con válvula de seguridad gas plancha, 16
Regulación mínimo llave con válvula de seguridad gas quemadores del plano, 17
Regulaciones, recomendaciones para efectuar las, 16

S Seguridad e información, señalizaciones de, 5
Seguridad, dispositivos de, 5
Seguridad, normas de, 6
Señalizaciones de seguridad e información, 5
Sustitución del inyector piloto quemador plancha, 21
Sustitución del inyector quemador plancha, 20
Sustitución piezas, recomendaciones para efectuar la, 19

T Testigo piloto quemador de plano, cambio inyector, 21
Testigo piloto quemador horno, cambio inyector, 21
Transformación alimentación, 15
Transporte, 13

U Uso, consejos para el, 9
Uso, recomendaciones de, 7

ES

INFORMACIONES PREVIAS 0

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL 1

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa. Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

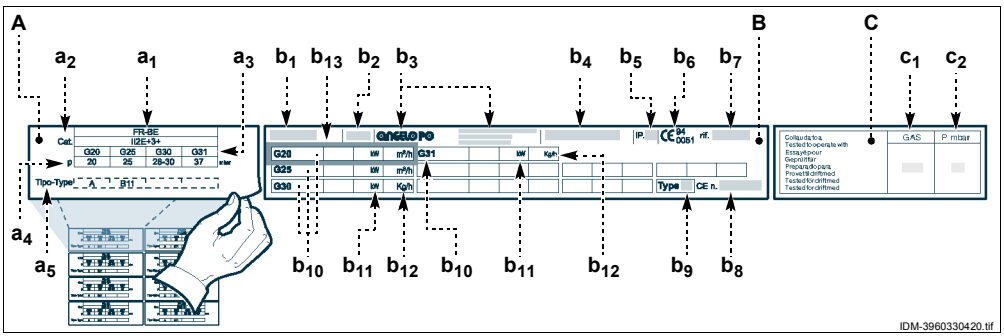
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria

a_1) País de uso
a_2) Categoría del equipo
a_3) Tipo de gas
a_4) Presión del gas
a_5) Tipo de salida humos



ES

B) Placa de identificación
b_1) Modelo del equipo
b_2) Tipo de personalización
b_3) Identificación fabricante
b_4) Número de matrícula
b_5) Índice de protección
b_6) Aprobación CE de conformidad
b_7) Norma de referencia
b_8) Número certificado CE
b_9) Tipo de familia del producto
b_{10}) Tipo de gas
b_{11}) Potencia declarada
b_{12}) Consumo de gas
b_{13}) Indicador gas prueba de funcionamiento
C) Placa gas prueba de funcionamiento
c_1) Tipo de gas
c_2) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa (**A**) al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo A = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta).
Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa (**C**) y fijar el indicador (**b_{13}**) en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados. Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

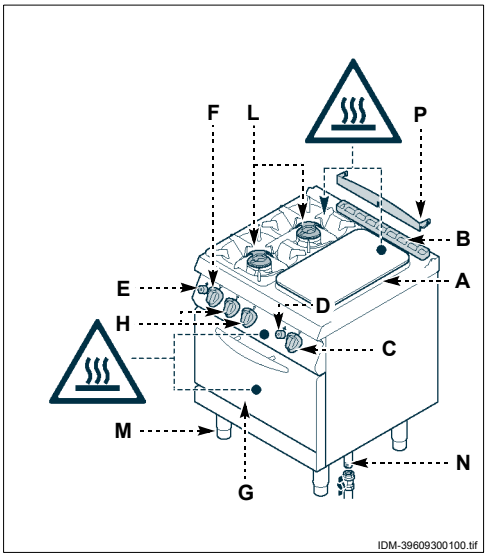
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La plancha de cocción con fuegos abiertos y con horno, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido diseñada y fabricada para la preparación y cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

Órganos principales

A) Placa de cocción; fabricada en acero inox.
B) Salida de humos; para evacuar los humos generados por el quemador.
C) Mando de control quemador plancha; para regular la alimentación gas del quemador de la plancha.
D) Encendido piezoeléctrico; para encender el quemador de la plancha.
E) Encendido piezoeléctrico; para encender el quemador del horno.
F) Mando de control horno; para regular la alimentación de gas del quemador del horno.
G) Horno termostático; realizado en acero, incluida puerta hermética con manija atérmica.
H) Mandos de control quemadores de plano; para regular la alimentación de gas de los quemadores.
L) Quemadores de plano; realizados en fundición esmaltada, pueden proporcionar potencias variables en función de sus dimensiones.



M)Pies regulables; para permitir una perfecta nivelación del equipo.

N)Enlace de alimentación gas; para conectar la alimentación del gas.

P)Protección chimenea: para proteger la chimenea de salida de humos de los residuos de cocción.

DATOS TÉCNICOS

Véase “Ficha de enlaces” en la parte conclusiva del manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

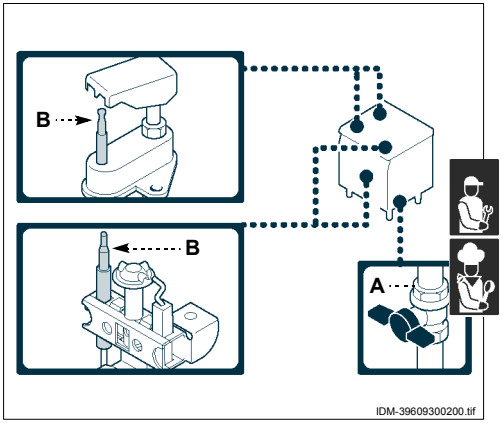
La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Grifo alimentación gas; para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas.

B)Termopar de seguridad; bloquea la alimentación del gas al apagarse la llama.

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.



IDM-39609300200.tif

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa aprobación CE: indica que el equipo cumple con la normativa.

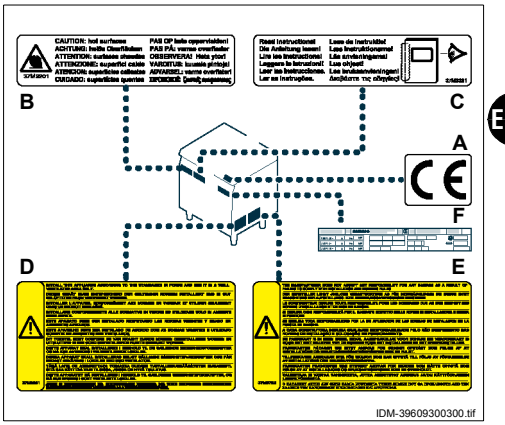
B)Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

C)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención léase atentamente este manual.

D)Peligro genérico: indica la instrucción a aplicar durante la instalación y puesta en función.

E)Peligro genérico: indica la instrucción a aplicar durante la instalación.

F)Placa de identificación fabricante y aparato.



IDM-39609300300.tif

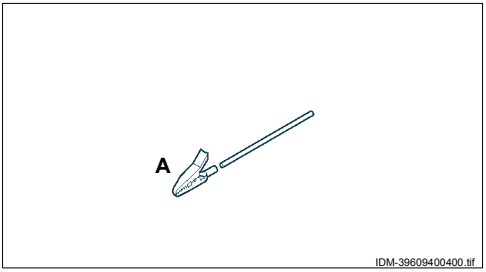
ES

C1396093001m

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

A)"Kit" encendido manual testigo piloto.



ACCESORIOS BAJO PEDIDO

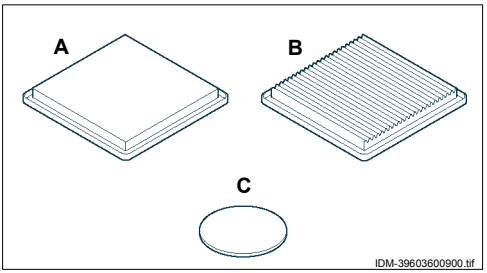
Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)Plancha de cocción lisa.

B)Plancha de cocción ranurada.

C)Plancha de reducción.

D)"Kit" transformación gas.



SEGURIDAD 3

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Léanse atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial obsérvense aquellas relativas al dispositivo de seguridad. Un mínimo de tiempo dedicado a la lectura ahorrará incidentes desagradables; siempre es demasiado tarde para recordar lo que habría debido hacerse, una vez que éstos han ocurrido.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones utilizando exclusivamente productos detergentes para uso alimenticio, evitando absolutamente el uso de

ES

productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

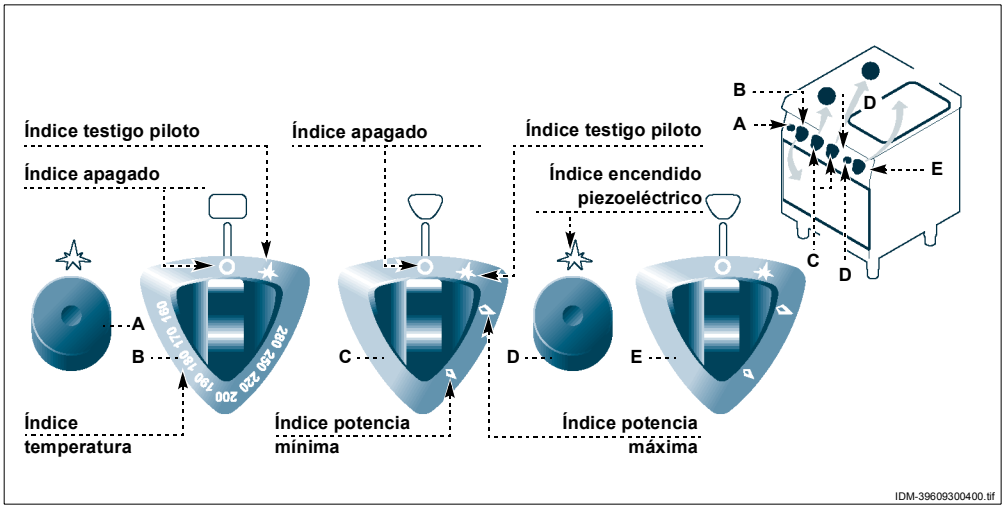
RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.
Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN MANDOS



Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos:

A) Mando de encendido piezoeléctrico; para encender el testigo piloto del horno.

B) Mando de control horno; para encender, apagar y regular el quemador del horno.

C) Mando de control quemador de plano; para encender, apagar y regular el respectivo quemador de plano.

D) Mando de encendido piezoeléctrico; para encender el testigo piloto de la plancha.

E) Mando de control quemador plancha; para encender, apagar y regular el respectivo quemador y el testigo piloto.

ES

C1396093001m

ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR PLANCHA

Encendido

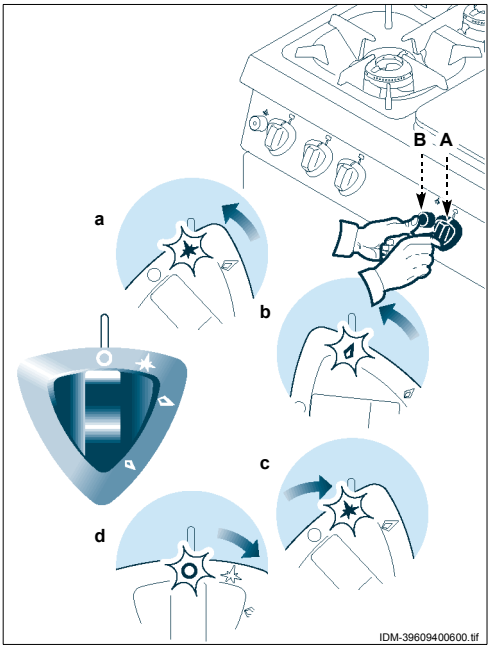
Nota: al efectuar el primer encendido lave la plancha a fin de eliminar la grasa protectora y toda otra eventual impureza. A continuación encienda el aparato y efectúe un precalentamiento de aproximadamente una hora con potencia mínima.

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.

2 - Para encender el testigo piloto, presionar y girar el mando (**A**) en el sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **a**) y, de forma simultánea, accionar repetidamente el encendido piezoeléctrico (**B**). Mantener presionado el mando durante unos 15 s a fin de permitir la intervención del termopar.

3 - Para encender el quemador, girar el mando (**A**) en sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **b**).

Nota: girar gradualmente el pomo (A) en sentido antihorario para regular la potencia de la llama en valor mínimo.



Apagado

1 - Para apagar el quemador, girar el mando (**A**) en el sentido de las agujas del reloj (pos. **c**).

Nota: el testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.

2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando (**A**) en el sentido de las agujas del reloj (pos. **d**).

3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

ENCENDIDO Y APAGADO QUEMADORES DE PLANO

Encendido

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.

2 - Presione y gire el mando en sentido antihorario (pos. **a**) para encender el testigo piloto. Mantenga presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar.

3 - Para encender el quemador, girar el mando en sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **b**).

Nota: girar gradualmente el pomo en sentido antihorario para regular la potencia de la llama en valor mínimo.

ES

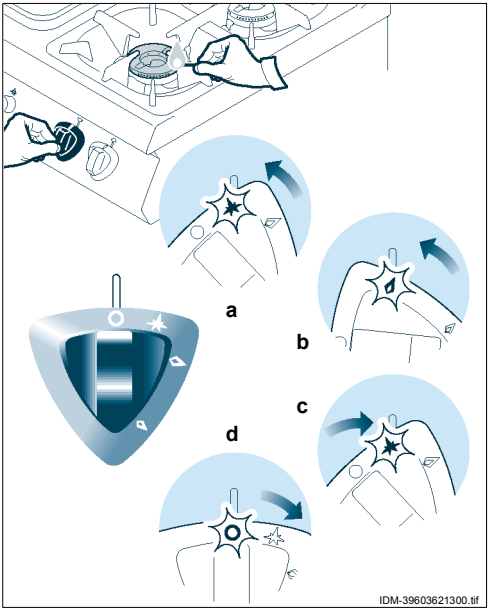
Apagado

1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **c**).

Nota: el testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.

2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **d**).

3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Encendido

Nota: al efectuar el primer encendido se debe activar una adecuada fase de precalentamiento.

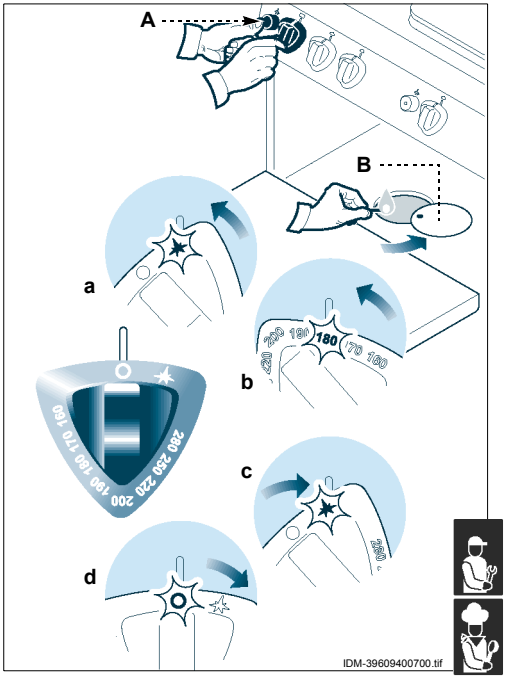
1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.

2 - Para encender el testigo piloto, presionar y girar el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **a**) y, de forma simultánea, accionar repetidamente el encendido piezoeléctrico (**A**). Mantener presionado el mando durante unos 15 s a fin de permitir la intervención del termopar.

Nota: el encendido del testigo piloto puede efectuarse incluso manualmente, a través de la portezuela (B).

3 - Gire el mando en sentido antihorario (pos. **b**) entre los 100 °C y los 300 °C y para utilizar el horno espere que se concluya el lapso de precalentamiento (véase tabla).

Temperatura°C	100	135	165	195	220	245	265	>300
Tiempo en minutos	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'	22'



Apagado

1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **c**).

Nota: el testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.

2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **d**).

3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones:

1 - cerrar el grifo de alimentación del gas;

2 - limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes;

3 - esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible;

4 - efectuar todas las operaciones de mantenimiento;

5 - cubra el aparato con una envoltura de protección dejando pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

ES

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones:

– utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante;

– evite rayar y golpear con objetos la superficie de la plancha a fin de no alterar sus características y garantizar la higiene de los alimentos preparados;

– evite verter agua sobre la placa cuando está caliente, ya que la diferencia térmica podría dañar su superficie;

– controle el correcto posicionamiento de la solera del horno;

– controle que la puerta de inspección esté cerrada;

– active una fase de precalentamiento antes de utilizar el horno;

– evite utilizar el horno con la puerta parcialmente abierta;

– para cocer en el horno utilice las guías superiores para las tartas y las guías inferiores para los asados.

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, efectuando las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un buen mantenimiento permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquiera operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:
- la encimera (véase pág. 11);
- los quemadores de plano (véase pág. 11);
- la plancha (véase pág. 11);
- el horno (véase pág. 11);
- el equipo y el medio ambiente (véase pág. 10).

Cada 100 horas de servicio operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones:
- controlar presión gas y hermeticidad del sistema;
- controlar la eficacia del termopar de seguridad;
- controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza;
- engrasar el grifo del gas (véase pág. 19).

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Importante

Antes de comenzar a efectuar cualquier intervención de limpieza, cerrar siempre el grifo de alimentación del gas y dejar enfriar el equipo.

Se recomienda observar las siguientes precauciones:

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

2 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas. No utilizar chorros de agua a presión.

3 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

4 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

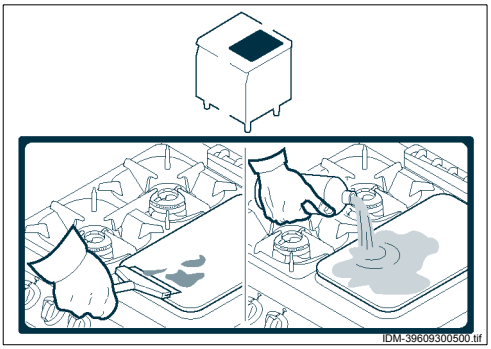
5 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

ES

LIMPIEZA PLANCHA

Para ejecutar esta operación, proceder de la manera que a continuación se indica.

1 - Apague y deje enfriar el aparato.
2 - Utilice una espátula para eliminar los residuos de cocción que quedan en la placa.
3 - Aplique en la plancha un adecuado producto desengrasante y espere algunos minutos para que surta efecto.
4 - Limpie cuidadosamente la plancha con una esponja, enjuague abundantemente y seque.



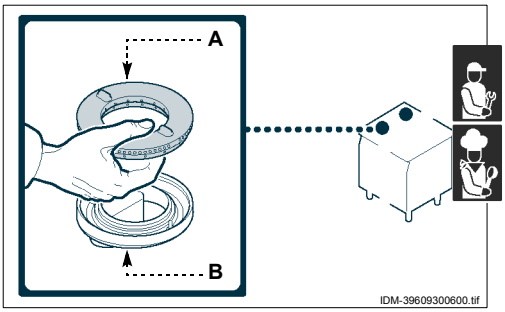
Importante

Es importante enjuagar cuidadosamente la plancha de cocción a fin de eliminar todo residuo de detergente desengrasante y evitar la formación de manchas y aureolas al utilizarla sucesivamente.

LIMPIEZA DE ENCIMERA, QUEMADORES Y PLACAS RADIANTES

Lleve a cabo las siguientes operaciones.

1 - Retire el casquete quemador (**A**).
2 - Limpie esmeradamente el quemador (**B**) y el casquete quemador y verifique que los orificios no estén obstruidos.
Nota: efectúe periódicamente la limpieza de la ranura de encendido del quemador.
3 - Limpie la encimera.



Importante

La plancha para bistec entra en contacto con los alimentos; después del uso es necesario limpiarla con un desengrasante idóneo. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.

4 - Seque las superficies y reinstale los componentes.

Precaución - advertencia

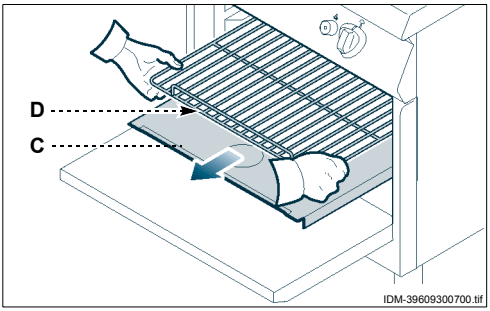
Cuide no derramar agua ni introducir suciedad en el quemador, ya que ello provocaría el mal funcionamiento del quemador mismo o la obstrucción del inyector.

ES

LIMPIEZA HORNO

Lleve a cabo las siguientes operaciones.

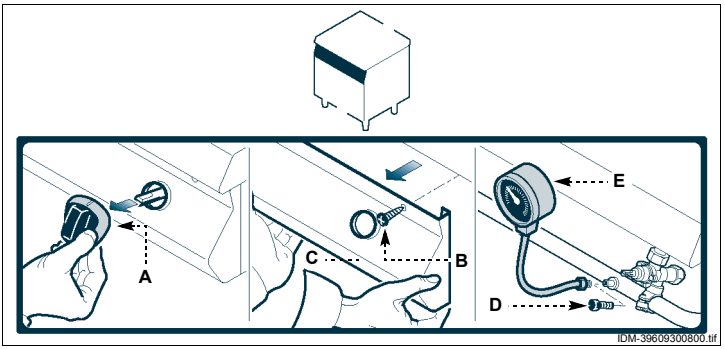
1 - Extraiga la solera (**C**) y la rejilla (**D**) del horno e límpielas esmeradamente.
2 - Limpie las partes internas del horno a fin de eliminar incrustaciones que podrían impedir su correcto funcionamiento.
3 - Seque las superficies y reinstale los componentes.



CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenroscar los tornillos (**B**) y desmontar el tablero de instrumentos (**C**).
4 - Desenroscar el tornillo (**D**) de la toma de presión.
5 - Conectar el manómetro (**E**) a la toma de presión.



6 - Vuelva a abrir la llave de alimentación del gas.
7 - Encienda el quemador, disponga el mando en posición de llama máxima (véase pág. 8) y verifique que la presión indicada sea conforme con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).
8 - Apagar el quemador, desconectar el manómetro y, una vez finalizada la operación, restablecer las condiciones iniciales.

AVERÍAS 6

LOCALIZACIÓN DE CAUSAS DE AVERÍA

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas.	Fuga ocasional debida al apagado de la llama.	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local.
El testigo piloto no se enciende.	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan.	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre. **Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad.	Insistir con la operación de encendido.
El testigo piloto no se mantiene encendido.	El termopar no se ha calentado suficientemente.	Insistir con la operación de encendido.
El testigo piloto se enciende pero el quemador permanece apagado.		Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
Dificultad para girar el mando de control del quemador.	Malfuncionamiento de la llave con válvula de seguridad gas.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

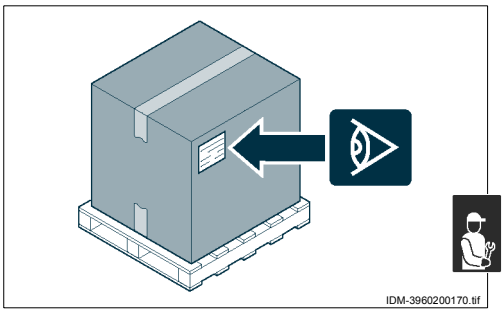
Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.

La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

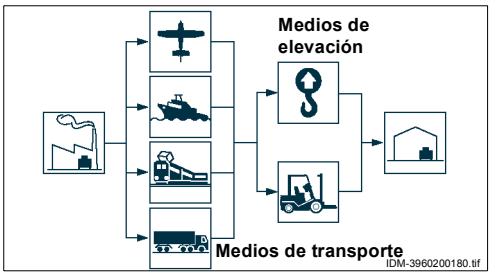
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado. A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo. En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes. El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos durante el transporte es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



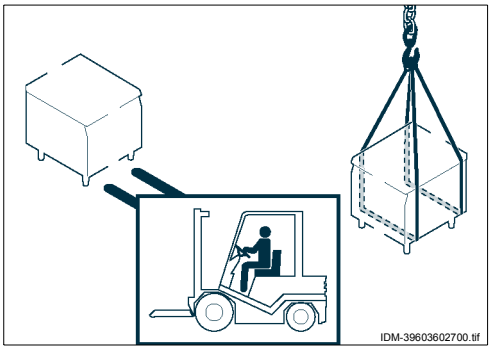
IDM-3960200180.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada.
Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

Importante

Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.

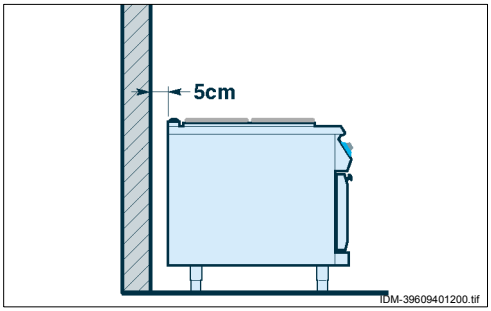

IDM-39603602700.tif

ES

C1396909300.fm

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

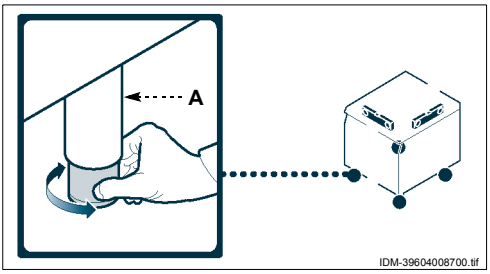
Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.
La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.



Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.

INSTALACIÓN PIEZAS DESMONTADAS

El equipo es suministrado con algunos componentes desmontados; durante la fase de instalación se debe efectuar el respectivo montaje. En especial, montar las patas de apoyo (**A**).



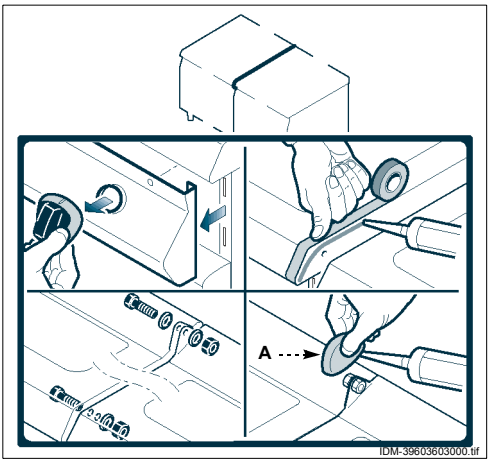
NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo (**A**) para nivelar el equipo.

MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

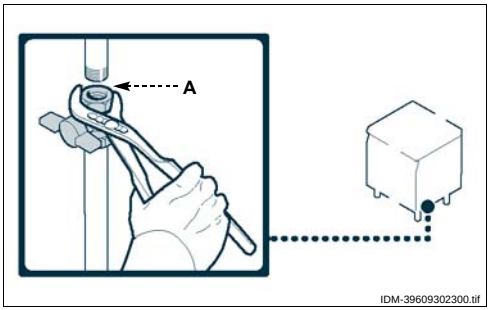
Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desmontar los tableros de los instrumentos.
2 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
3 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
4 - Aproxime los aparatos
5 - Unir los equipos con los elementos de fijación.
6 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
7 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa (**A**) y montar para cubrir la zona de fijación.



ENLACE GAS

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación (**A**), a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.



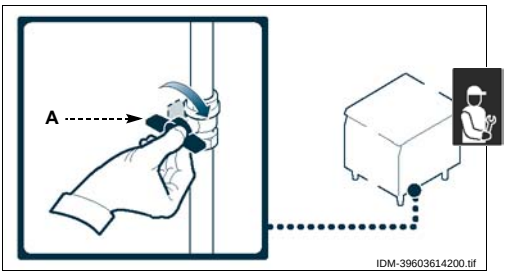
Importante

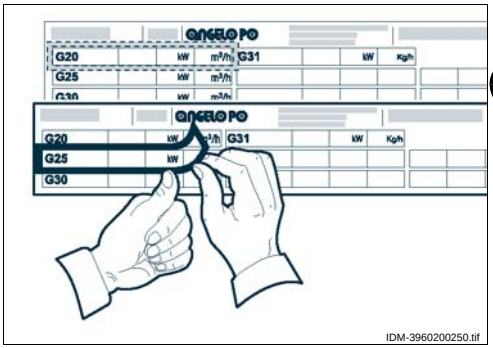
El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).

TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación. Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas (**A**).
2 - Cambie el inyector del quemador plancha (véase pág. 20).
3 - Cambie el inyector del testigo piloto del quemador plancha (véase pág. 21).
4 - Cambie los inyectores de los quemadores de plano (véase pág. 20).
5 - Cambie los inyectores de los testigos piloto de los quemadores de plano (véase pág. 21).
6 - Cambie el inyector del quemador del horno (véase pág. 20).
7 - Cambie el inyector del testigo piloto quemador del horno (véase pág. 21).
8 - Si es necesario, cambie el casquillo del quemador del horno.
9 - Regule el mínimo en la llave con válvula de seguridad gas de la plancha, de los quemadores del plano y del horno (véase pág. 16/18).
10-Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.





Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.

ES

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones:

1 - abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones;
2 - controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 15);
3 - verifique el correcto encendido y combustión del quemador de la plancha, de los quemadores del plano y del quemador del horno;
4 - controlar y, si fuera necesario, regular la presión y el caudal del gas al mínimo y al máximo (véase pág. 16/18);
5 - controlar el perfecto funcionamiento del termopar de seguridad;
6 - controlar que no haya pérdidas de gas;
7 - controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima.

En especial, cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

ES

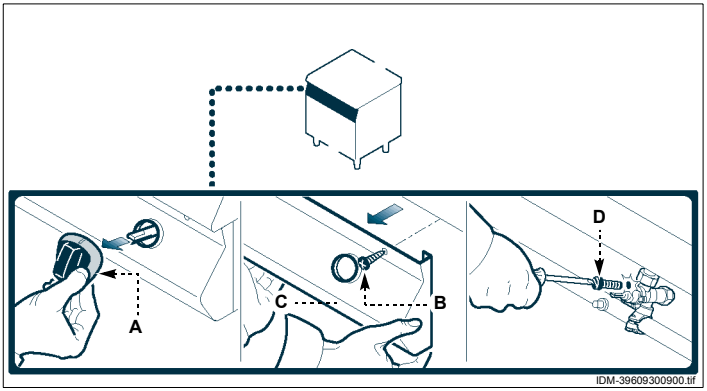
REGULACIÓN MÍNIMO LLAVE CON VÁLVULA DE SEGURIDAD GAS PLANCHA

Importante

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 15). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenroscar los tornillos (**B**) y desmontar el tablero de instrumentos (**C**).
4 - Extraiga el inyector (**D**) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
Nota: una vez efectuada la regulación selle el tornillo con pintura.
5 - Para concluir, reinstale el panel de mandos (**C**) y el mando (**A**).



REGULACIÓN MÍNIMO LLAVE CON VÁLVULA DE SEGURIDAD GAS QUEMADORES DEL PLANO

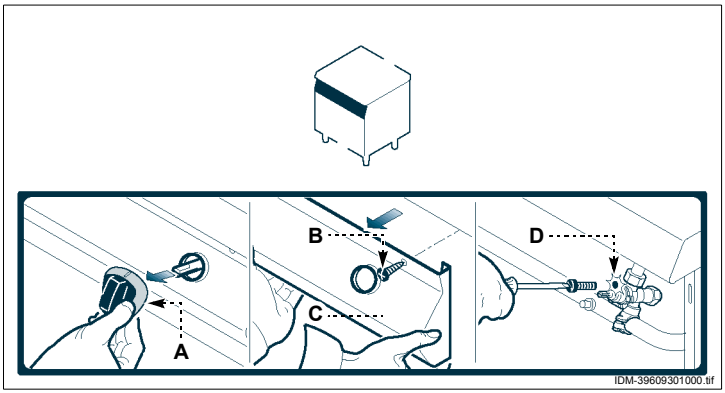
Importante

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 15).

Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenroscar los tornillos (**B**) y desmontar el tablero de instrumentos (**C**).
4 - Extraiga el inyector (**D**) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
Nota: una vez efectuada la regulación selle el tornillo con pintura.
5 - Para concluir, reinstale el panel de mandos (**C**) y el mando (**A**).



ES

C1396093O0.fm

REGULACIÓN MÍNIMO LLAVE CON VÁLVULA DE SEGURIDAD GAS HORNO

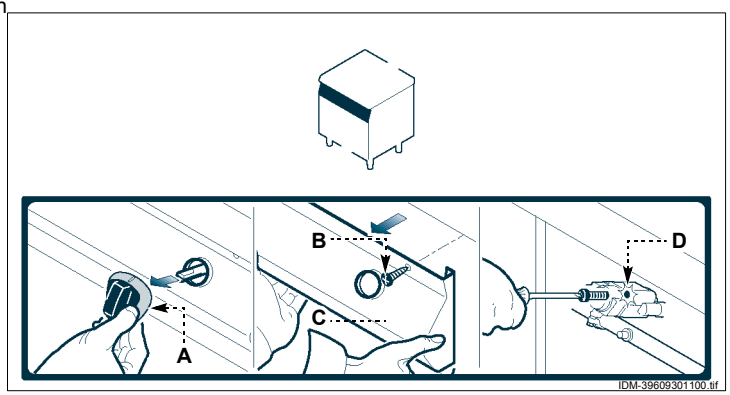
Importante

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 15).

Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenroscar los tornillos (**B**) y desmontar el tablero de instrumentos (**C**).
4 - Extraiga el inyector (**D**) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).



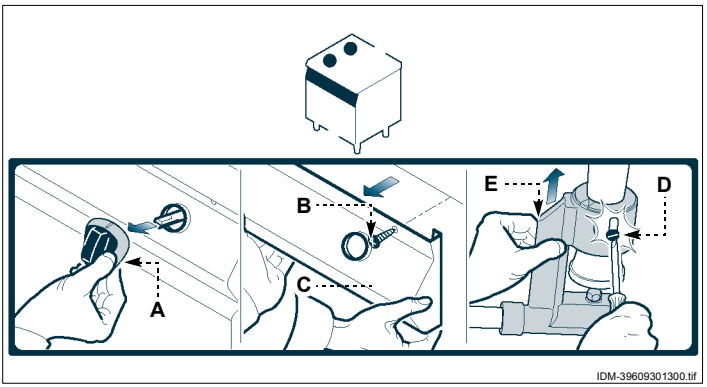
Nota: una vez efectuada la regulación selle el tornillo con pintura.

5 - Para concluir, reinstale el panel de mandos (**C**) y el mando (**A**).

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR DE PLANO

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cierre la llave de alimentación del gas.
2 - Extraiga el mando (**A**).
3 - Desenrosque los tornillos (**B**) y retire el panel de mandos (**C**).
4 - Afloje el tornillo (**D**) y eleve el soporte quemador (**E**) hasta topar.
5 - Para concluir, apriete el tornillo (**D**) y restablezca las condiciones iniciales de funcionamiento.

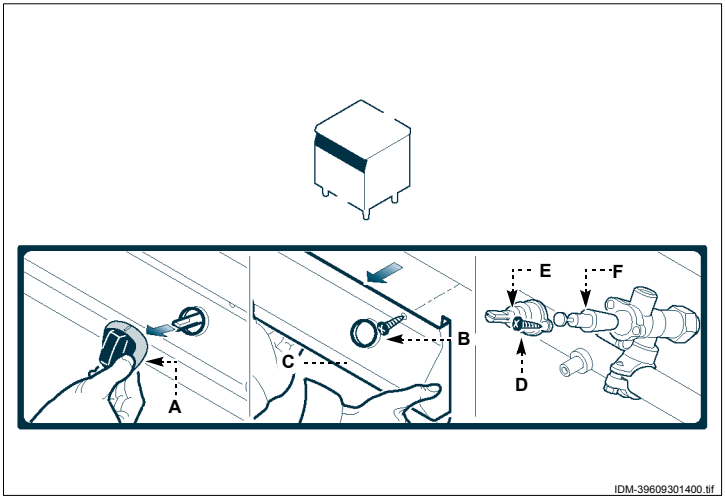


ES

ENGRASE DEL GRIFO GAS

Al efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenroscar los tornillos (**B**) y desmontar el tablero de instrumentos (**C**).
4 - Desenroscar los tornillos (**D**) y extraer el casquete (**E**).
5 - Extraer el cono (**F**).
6 - Limpiar el cono (**F**) y su asiento.
7 - Esparcir la grasa en el cono (**F**), introducirlo en su asiento y girarlo varias veces.
8 - Extraer el cono (**F**) a fin de eliminar el exceso de grasa.
9 - Montar nuevamente el cono (**F**), el casquete (**E**), el tablero de instrumentos (**C**) y el mando (**A**).



IDM-39609301400.tif

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DER LAS PIEZAS

Antes de efectuar cualquiera operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo. Cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

Para sustituir componentes desgastados se deberán utilizar exclusivamente piezas de recambio originales.

Se declina toda responsabilidad por daños a personas o a componentes del equipo derivados del empleo de piezas de recambio no originales y/o de intervenciones extraordinarias ejecutadas sin la autorización del fabricante que puedan reducir los niveles de seguridad.

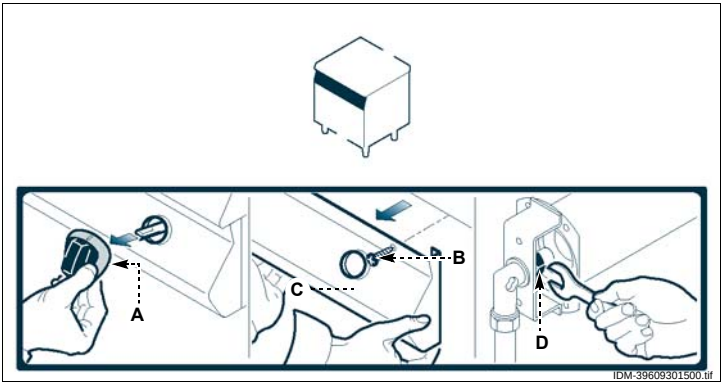
Para efectuar el pedido de componentes, aplicar las instrucciones expuestas en el catálogo de piezas de recambio.

ES

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR QUEMADOR PLANCHA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

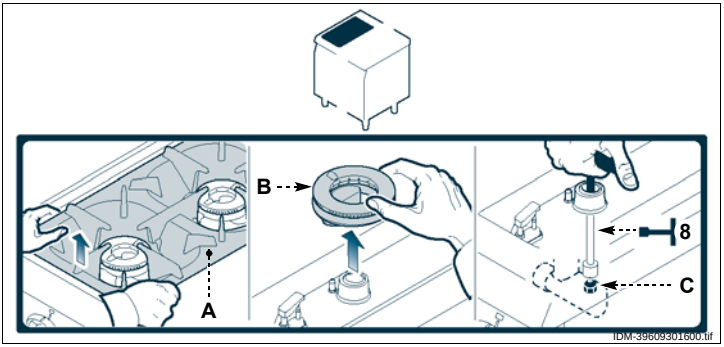
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenrosque los tornillos (**B**) y retire el panel de mandos (**C**).
4 - Desenrosque el inyector (**D**) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Reinstale el panel de mandos (**C**) y el mando (**A**).



CAMBIO INYECTOR DEL QUEMADOR DE PLANO

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cierre la llave de alimentación del gas.
2 - Retire la rejilla (**A**).
3 - Extraiga el quemador (**B**).
4 - Desenroscar el inyector (**C**) y sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla, al final del manual).
5 - Reinstale el quemador y la rejilla.

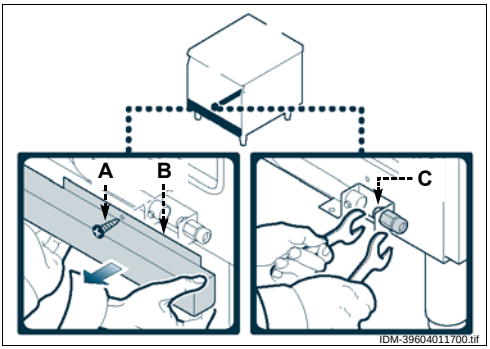


CAMBIO INYECTOR DEL QUEMADOR HORNO

ES

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

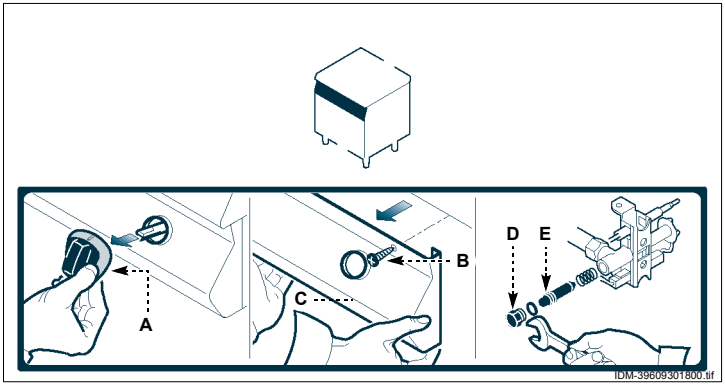
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Desenroscar los tornillos (**A**) y desmontar el tablero de instrumentos (**B**).
3 - Desenroscar el inyector (**C**) y sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla, al final del manual).
4 - Reinstale el panel de mandos (**B**).



SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR PILOTO QUEMADOR PLANCHA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

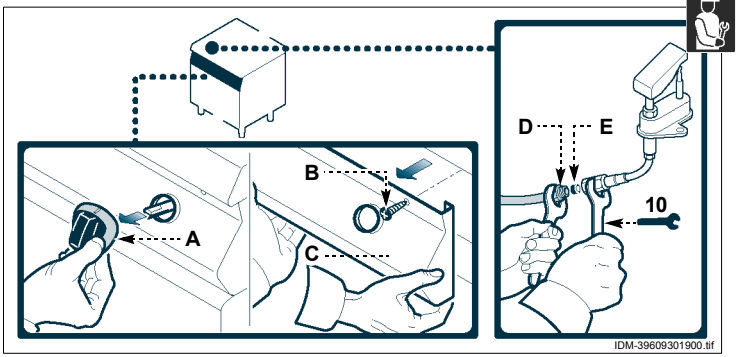
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenrosque los tornillos (**B**) y retire el panel de mandos (**C**).
4 - Desenroscar el racor (**D**).
5 - Extraer el inyector (**E**) y sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase la tabla, al final del manual).
6 - Vuelva a enroscar el racor (**D**).
7 - Para concluir, reinstale el panel de mandos (**C**) y el mando (**A**).



CAMBIO INYECTOR TESTIGO PILOTO QUEMADOR DE PLANO

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

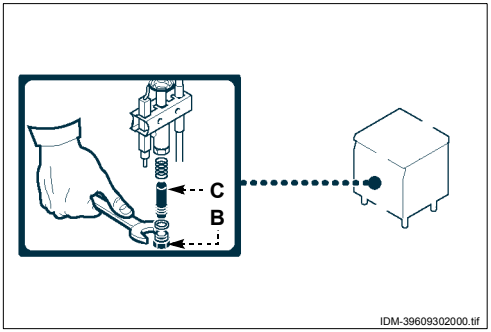
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenroscar los tornillos (**B**) y desmontar el tablero de instrumentos (**C**).
4 - Retire el tubo (**D**).
5 - Extraiga el inyector (**E**) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
6 - Reinstale el tubo (**D**), el panel de mandos (**C**) y los mandos de control (**A**).



CAMBIO INYECTOR TESTIGO PILOTO QUEMADOR HORNO

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Intervenga en el testigo piloto a través de la abertura presente bajo el aparato.
2 - Desenrosque el tapón (**B**).
3 - Extraiga el inyector (**C**) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
4 - Enrosque nuevamente el tapón (**B**).



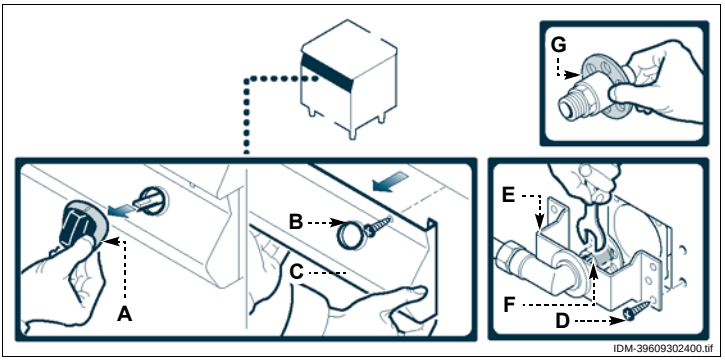
ES

CAMBIO CASQUILLO AIRE QUEMADOR PLANCHA

Para efectuar esta operación se deben aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retire el mando (**A**).
3 - Desenrosque los tornillos (**B**) y retire el panel de mandos (**C**).
4 - Desenrosque los tornillos (**D**) y desmonte el soporte (**E**).
5 - Desenrosque y extraiga el inyector (**F**) del quemador.
6 - Cambie el casquillo (**G**) por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado, de conformidad con las indicaciones de la tabla.

Nota: reinstale el casquillo dejándolo en contacto con el orificio de entrada del quemador.



Familia GAS	Casquillo aire
II (G 20-25)	ø30 - 6 orificios § 6,50 mm
III (G 30-31)	ø30 - 9 orificios § 6,25 mm

7 - Para concluir, reinstale el inyector (**F**), el soporte (**E**) y el panel de mandos (**C**).

DESGUACE DEL EQUIPO

Importante

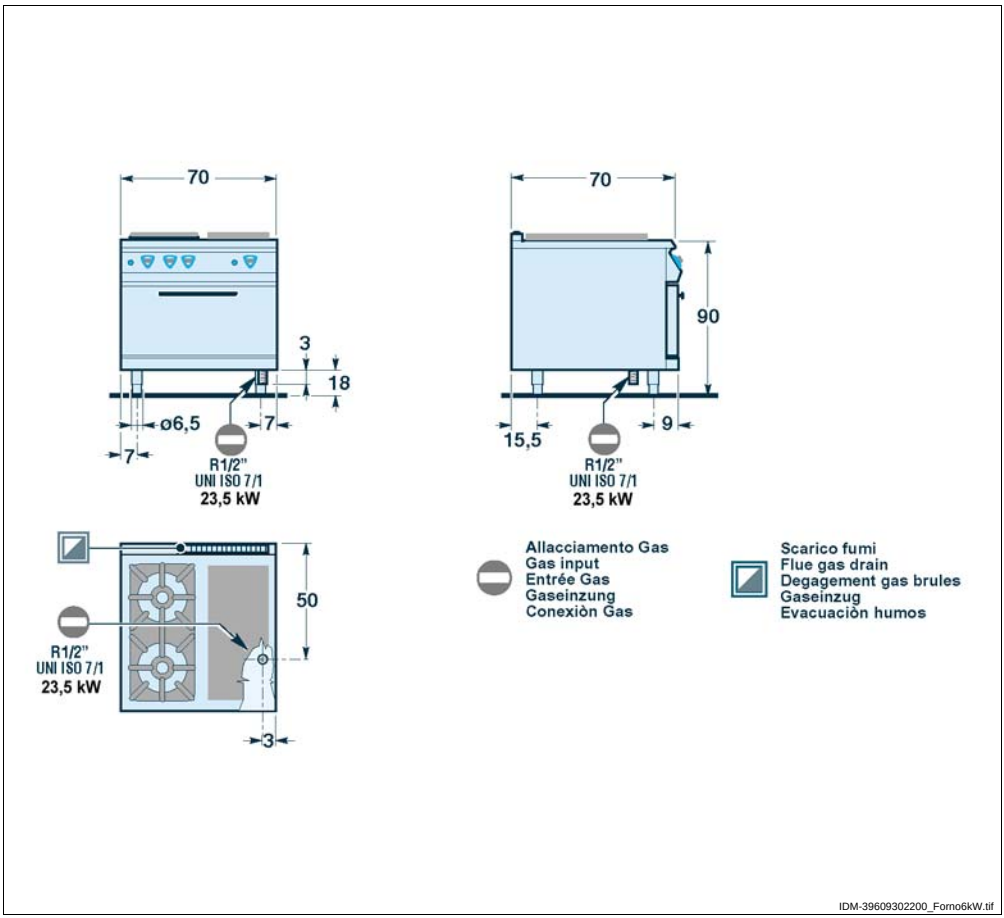
Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo.

No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

ES

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Bruciatori piastra Plate burners Bratplattenbrenner Brûleurs de la plaque Quemadores plancha	Bruciatori di piano Top burners Kochstellenbrenne Brûleurs fourneau Quemadores de plano	Bruciatori di forno Oven burners Backofenbrenner Brûleurs de four Quemadores horno	Qn kW	Consumo gas - Gas consumption Gasverbrauch - Consommation de gaz Consumo de gas			
	5,5kW (Min. 1,9kW)	ø110 - 6kW (Min. 1,9kW)	6kW (Min. 1,1kW)		G20	G25	G30	G31
1G1FAPG	N. 1	N. 2	N. 1	23,5	2,49 m^3/h	2,89 m^3/h	1,85 Kg/h	1,83 Kg/h

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



IDM-39609302200_Forno6kW.tif

CT39609300.fm

Tabella iniettori bruciatore piastra - Table of plate burner injectors - Tabelle Düsen Brenner Platte
Tableau des injecteurs du brûleur de la plaque - Tabla inyectores quemador placa

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	5,5	-	100	25	-	1,9	-	55
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
		G25	25	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
	II2H3B/P	G30/G31	50	5,5	-	100	25	-	1,9	-	55
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	5,5	-	100	25	-	1,9	-	55
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
		G25	20	5,5	-	190	40	-	1,9	-	115
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
		G25	25	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
HU	I3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
LU	I2E	G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105

CT39609300.fm

Tabella iniettori bruciatore piastra - Table of plate burner injectors - Tabelle Düsen Brenner Platte
Tableau des injecteurs du brûleur de la plaque - Tabla inyectores quemador placa

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
MT	I3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G25	25	5,5	-	180	40	-	1,9	-	110
NO	I3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
PL	I2E	G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	5,5	-	115	25	-	1,9	-	70
		G20	20	5,5	-	170	40	-	1,9	-	105

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella iniettori bruciatore di piano - Table of top burner injectors - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner
Tableau des injecteurs du brûleur fourneau - Tabla inyectores quemador de plano

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	6	-	110	20	-	1,9	-	55
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
		G25	25	6	-	175	41	-	1,9	-	105
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
	II2H3B/P	G30/G31	50	6	-	110	20	-	1,9	-	55
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	6	-	110	20	-	1,9	-	55
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
		G25	20	6	-	195	41	-	1,9	-	115
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
		G25	25	6	-	175	41	-	1,9	-	105
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
HU	I3 B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
LU	I2E	G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105

CT39609300.fm

Tabella iniettori bruciatore di piano - Table of top burner injectors - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner
Tableau des injecteurs du brûleur fourneau - Tabla inyectores quemador de plano

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
MT	I3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G25	25	6	-	185	41	-	1,9	-	110
NO	I3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
PL	I2E	G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella iniettori bruciatore Forno - Table of oven burner injectors - Tabelle: Düsen für Backofenbrenner
Tableau des injecteurs du brûleur du four - Tabla inyectores quemador horno

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	6	-	105	25	-	1,1	-	40
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
		G25	25	6	-	185	40	-	1,1	-	80
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	50	6	-	105	25	-	1,1	-	40
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	6	-	105	25	-	1,1	-	40
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
		G25	20	6	-	205	40	-	1,1	-	95
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
		G25	25	6	-	185	40	-	1,1	-	80
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
HU	I3 B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
LU	I2E	G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80

CT39609300.lm

Tabella iniettori bruciatore Forno - Table of oven burner injectors - Tabelle: Düsen für Backofenbrenner
Tableau des injecteurs du brûleur du four - Tabla inyectores quemador horno

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
MT	I3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G25	25	6	-	190	40	-	1,1	-	85
NO	I3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
PL	I2E	G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften
Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas

Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m^3) Wobbe index (MJ/m^3) Wobbeindex (MJ/m^3) Index Wobbe (MJ/m^3) Indice Wobbe (MJ/m^3)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			$Kcal/m^3$	MJ/m^3	Kcal/Kg	MJ/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke
Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas

Paese - Country Land - Pays País	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar			-		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT - CH GR - ES - CZ	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	-
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
DK - SE - FI - CZ - SI LV - LT - EE - SK	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
HU	-	-	-	-	-	-	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.
(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.
(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.